

～ グランド ハイアット 東京 2017 Summer ～

夏の疲れにスパイスや香草を！赤い唐辛子麺つきトムヤムクン火鍋やパクチー煮込みつゆそば、山椒麺など

**唐辛子や山椒、生姜やパクチーたっぷり！夏バテ防止メニュー**

- ◆チャイナルーム：  
 ・♫には赤い唐辛子麺！スパイスたっぷりのコラーゲンスープとトムヤムクン2種類のスープで楽しむ太極火鍋  
 ・女性にもおすすめ！国産牛のコラーゲンや生姜、パクチーたっぷりの煮込みつゆそば  
 ・辛さの調整もOK。アツアツの土鍋で提供する豆板醤、唐辛子、山椒でピリッと辛い麻婆豆腐  
 ・“山椒麺”を自家製黒胡麻ペーस्टのつゆでいただくパクチーたっぷりの冷やし黒胡麻坦坦麺  
 ・才巻海老やズワイ蟹、みょうがなどをつかった見た目にも涼しいせいろ入り冷やしつけ麺
- ◆けやき坂：  
 黒毛和牛を塩釜で蒸し焼き！低温調理した黒にんにくと一緒に楽しむ旨み凝縮のかみふらの和牛

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人：ステイブ ディワイヤ)は、唐辛子や山椒、生姜やパクチーなどのスパイスや香草をつかった、食欲を刺激し夏バテ防止が期待できるメニューをご用意いたします。



チャイナルーム  
赤い唐辛子麺つき「たっぷり野菜を食べる太極火鍋」



チャイナルーム「牛バラと牛アキレスの煮込みつゆそば」



チャイナルーム  
山椒麺をつかった「冷やし黒胡麻坦坦麺」



けやき坂「かみふらの和牛のガーリック塩釜焼」

※食材や産地、内容は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、暑い夏にぴったりの、食欲をそそるスパイスや香草たっぷりのメニューをご用意。山椒や八角などをたっぷりつけた自家製コラーゲンスープとトムヤムクンのスープを一度に楽しめる火鍋や、お好みでパクチーや生姜をトッピングできる煮込みつゆそば、辛さの調整もできるこだわりの麻婆豆腐など、夏バテ防止が期待できるメニューをご提供いたします。さらに今年は、“山椒麺”や豪華海鮮と夏バテ防止に効果的な“みょうが”をつかった、冷たい麺も登場いたします。

### ■赤い唐辛子麺つき！たっぷり野菜と新鮮なシーフードを2種類のスープでいただく太極火鍋

四川唐辛子や山椒、八角などのスパイスに、金華ハムや鶏の“もみじ”などを加えじっくり煮込んだコラーゲンスープと、海老などの出汁やガランガル(タイの生姜)をつかったトムヤムクンスープの2種類のスープをお楽しみいただける「たっぷり野菜を食べる太極火鍋」をご用意。青梗菜、広東白菜、黄ニラに茄子やとうもろこしなどの夏野菜をはじめ、才巻海老、タラバガニやハモなどの新鮮なシーフード、国産牛や鶏もも肉をお好きな味のスープでお召し上がりいただけます。さらに、々に唐辛子麺をご用意したエキゾチックでスパイシーな鍋をぜひご堪能ください。



たっぷり野菜を食べる太極火鍋

提供期間： 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              ディナー 18:00～21:30

メニュー/ 料金(税・サービス料別)：

・たっぷり野菜を食べる太極火鍋 10,000円 ★新メニュー  
※ご注文は2名様より承ります。

#### ◆夏バテ防止ポイント

トムヤムクンスープにつかっているガランガル(タイショウガ)は、生姜のような見た目でも、コショウのようにスパイシーで発汗作用があり、夏バテ予防も期待されます。

### ■女性に嬉しい国産牛のコラーゲンがたっぷり！生姜やパクチーたっぷりの煮込みつゆそば

一口大ほどの国産牛バラと国産牛アキレスをはじめ、白菜、ほうれん草、ドライトマトなどの野菜を、広東風味噌で煮込んだ“つゆそば”をご用意いたします。お好みでパクチーや生姜でアクセントをつけることができます。また、牛アキレスは高たんぱく質で低脂肪、さらにコレステロールも少なくゼラチン質も含まれており、コラーゲンたっぷりの女性に嬉しい一品です。



牛バラと牛アキレスの煮込みつゆそば

提供期間： 2017年6月1日(木)～8月31日(木)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              ディナー 18:00～21:30

メニュー/ 料金(税・サービス料別)：

・牛バラと牛アキレスの煮込みつゆそば 1,900円 ★新メニュー

#### ◆夏バテ防止ポイント

エスニック料理には欠かせないパクチーは、インド、ベトナム、タイなど東南アジアでは香辛料として使用されており、エスニック料理には欠かせない存在となっています。パクチーの独特の香りには、食欲を増進させる効果があり、デトックスや老化防止効果など美容にもよいといわれています。

### ■豆板醤、唐辛子、山椒でピリッと辛い麻婆豆腐をアツアツの土鍋で！

自家製の広東味噌と四川味噌、甜麵醬、山椒油をつかった、四川唐辛子入りのオリジナル麻婆豆腐をご用意いたします。ピリッと辛い山椒をお好みで加えていただきます。辛さを調整することもできますので、激辛をご希望のお客様にもおすすめの一品です。



麻婆豆腐

提供期間： 通年

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝 ~ 15:00)

ディナー 18:00 ~ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・麻婆豆腐 2,800 円

### ■山椒麵を自家製黒胡麻ペーストのつゆでいただくパクチーたっぷりの冷やし黒胡麻坦々麵

自家製黒胡麻ペーストに白練り胡麻を合わせたまろやかな風味のスープでいただく坦々麵をご用意いたします。麵には胡麻と相性の良い山椒の粉を練りこんだ山椒麵を用い、肉味噌などの具材をボリュームにあわせます。最後にトッピングした豆乳がスープにまろやかさを加えます。たっぷりのパクチーとともにお召し上がりください。



冷やし黒胡麻坦々麵

提供期間： 2017年6月1日(木) ~ 8月31日(木)

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝 ~ 15:00)

ディナー 18:00 ~ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス別)：

・冷やし黒胡麻坦々麵 1,800 円 ★新メニュー

#### ◆夏バテ防止ポイント

山椒は日本最古のスパイスとして知られ、食欲増進、発汗代謝促進に加え、胃腸の機能を高める効果などが期待できます。麻婆豆腐にはチャイナルーム自家製山椒ラー油、冷やし黒胡麻坦々麵には山椒を練り込んだ麵をつかっています。

### ■才巻海老やズワイ蟹、みょうがなどをつかった見た目にも涼しいせいろ入り冷やしつけ麵

大きなせいろに贅沢に食材を盛り付ける冷やしつけ麵をご用意します。中国料理で代表的な蒸し鶏とチャーシューに加え、才巻海老、ズワイ蟹の爪の天ぷらや、柚子風味のクラゲの頭、トサカノリ、オゴノリなどの海鮮、みょうがやオクラなどの夏野菜をボリュームたっぷりにせいろに盛り合わせます。お好みで醤油またはゴマのつけだれでお召し上がりください。



夏野菜と豪華海鮮の宝龍冷やしつけ麵

提供期間： 2017年6月1日(木) ~ 8月31日(木)

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝 ~ 15:00)

ディナー 18:00 ~ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス別)：

・夏野菜と豪華海鮮の宝龍冷やしつけ麵 2,200 円 ★新メニュー

#### ◆夏バテ防止ポイント

みょうがには、血液サラサラ効果があり、血液の循環を良くする働きがあるといわれるとともに、消化促進や発汗を促し体内の熱を放出する働きがあるともいわれる夏バテ防止にぴったりの食材です。

店舗情報： 「チャイナルーム」 03-4333-8785(直通)

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 6階

## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### ■“にんにく”で夏バテ防止！女性にもお勧めの黒にんにくをつかった“かみふらの和牛”の塩釜焼

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、青森県産の黒にんにくを塗り特製の塩釜に包んで焼いて調理する「かみふらの和牛のガーリック塩釜焼きビーフ」をご用意いたします。

このメニューでは、雄大な上富良野の自然の中で飼育された“かみふらの和牛”を使用します。その牛肉に、青森県産の黒にんにくを低温でゆっくり火を入れペースト状にしたものを塗り、さらに、日高昆布を巻きつけ特製の塩釜で包んで鉄板の上で約 40 分かかけゆっくり火を通します。昆布の旨みや岩塩のほどよい塩気、ガーリックの香りを閉じ込め、また、余分な脂が落ち、とても柔らかく仕上がります。また、“黒にんにく”は特有の臭いが軽減されるので、女性にもお勧めです。オニオンソース、白ごま西京味噌、九州醤油、アンデスの塩、わさびの 5 種類の味付けとともに、極上の一品をお楽しみください。

提供期間： 2017年7月1日(土)～9月30日(土)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
                  ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サ別)：

・かみふらの和牛のガーリック塩釜焼ビーフ 22,000円 ★新メニュー  
(テンダーロイン 100g または サーロイン 120g)

※ご注文は、テンダーロインは 200g、サーロインは 240gより承ります。



かみふらの和牛のガーリック塩釜焼ビーフ



#### ◆夏バテ防止ポイント

にんにくは、疲労回復効果のあるビタミン B1 を含みます。また、そのビタミン B1 の吸収を高める「アリシン」も含んでいるため、相乗効果により夏バテ防止が期待できます。

店舗情報： 「けやき坂」 03-4333-8782(直通)  
〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 4階