

～ グランド ハイアット 東京 2017 Summer ～

海老や蟹など豪華食材が楽しめるせいろ入り冷やしつけ麺や 山椒が香るパクチーたっぷりの冷やし黒胡麻坦坦麺など 夏限定！涼を感じる冷たい麺メニュー

- ◆チャイナルーム : 蒸し鶏やチャーシュー、海老、ズワイ蟹に、みょうがやオクラを贅沢に盛り合わせたせいろ入り冷やしつけ麺
山椒の粉を練りこんだ麺を自家製黒胡麻ペーストのスープでいただくパクチーたっぷりの冷やし黒胡麻坦坦麺
- ◆フィオレンティーナ : 北海道産雲丹やサマートリュフ、とうもろこしなど夏の素材をつかった月替わりの冷たいカップリーニ

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: スティーブ デイワイヤ)は、夏季限定で夏の暑さを吹き飛ばす冷たい麺メニューをご用意いたします。涼やかな見た目と、旬の食材の魅力を存分に活かした夏の麺メニューをぜひご堪能ください。



チャイナルーム 「夏野菜と豪華海鮮の宝龍冷やしつけ麺」



チャイナルーム 「冷やし黒胡麻坦坦麺」



フィオレンティーナ 「北海道雲丹の冷製カップリーニ キャビア添え」



フィオレンティーナ テラス席

※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。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社プラップジャパン 担当: 天下谷^{あまが}、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp)

グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当: 長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 tokyo.grand.hyatt.jp

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ 蒸し鶏やチャーシュー、海老、ズワイ蟹に、みょうがやオクラを贅沢に盛り合わせたせいろ入り冷やしつけ麺

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、大きなせいろに贅沢に食材を盛り付ける冷やしつけ麺をご用意します。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麺

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)：

・夏野菜と豪華海鮮の宝龍冷やしつけ麺 2,200円 ★新メニュー

■ 山椒の粉を練りこんだ麺を自家製黒胡麻ペーストのスープでいただくパクチーたっぷりの冷やし黒胡麻坦坦麺

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坦麺をご用意いたします。麺には胡麻と相性の良い山椒の粉を練りこんだ山椒麺を用い、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。



冷やし黒胡麻坦坦麺

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)：

・冷やし黒胡麻坦坦麺 1,800円 ★新メニュー

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

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ 北海道産雲丹やサマートリュフ、とうもろこしなど夏の素材をつかった月替わりの冷たいカッペリーニ

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただけるモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、夏にぴったりの冷製カッペリーニをご用意いたします。さっぱりとした冷たいイタリアンメニューをぜひご賞味下さい。



北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え

提供期間： 2017年7月1日(土)～8月31日(木)
提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

<7月>

・海老とアボカドのジェノベーゼソース 冷製カッペリーニ 2,700円

海老と、世界一栄養価の高い果物とも言われ、ビタミンEなどが豊富に含まれるアボカドの冷製カッペリーニ。海老と相性の良いジェノベーゼソースでお楽しみください。



テラス席

<7~8月>

・北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え 3,800 円

アサリやセロリ、人参、玉ねぎでとった出汁をベースに生クリームと濃厚で甘み強い北海道産雲丹をふんだんに合わせた冷製カッペリーニです。トップに生雲丹とキャビアを添え、贅沢に仕上げたフィオレンティーナの人気夏メニューです。

<8月>

・フルーツマトの冷製スープ 夏野菜添え 1,800 円

甘みのあるフルーツマトをつかった、フレッシュ感を楽しめる冷製スープ。

<8月>

・サマートリュフととうもろこしの冷製カッペリーニ 3,000 円

生のとうもろこしをピューレにしてソースにしたフレッシュ感を楽しめる冷製カッペリーニ。サマートリュフとの相性も抜群です。

店舗情報: 「フィオレンティーナ」 03-4333-8780(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 1 階