

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

開けた瞬間にシチューがとろける！ 秋トリュフと石垣牛ホホ肉をビーフシチューで閉じ込めたカルツォーネなど トリュフや松茸、ポルチーニ、上海蟹を堪能 秋の味覚を贅沢に楽しむ口福メニュー

- ◆フィオレンティーナ： 開けた瞬間とろっととろける！ 秋トリュフと石垣牛ホホ肉をビーフシチューで閉じ込めたカルツォーネ
この時期しか手に入らないイタリア産フレッシュ“ポルチーニ”を贅沢につかった限定メニュー
- ◆チャイナルーム： 上海・杭州からシェフが来日！ 多くの人を虜にする秋の風物詩「上海蟹」の本場の味を堪能！
- ◆けやき坂： 国産松茸の香りと旬のトリュフを最大限にお楽しみいただく鉄板焼にこだわった松茸&トリュフづくしのメニュー
- ◆旬房： 松茸を心行くまで堪能する！ 松茸づくしの贅沢なフルコース「松茸会席」

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)では、この時期にしか味わえない旬の松茸やトリュフ、上海蟹などをつかった秋限定メニューを各店舗にて順次展開いたします。



フィオレンティーナ「トリュフ 和牛カルツォーネ」



旬房「松茸会席」(イメージ)



けやき坂「松茸ごはん」(イメージ)



チャイナルーム「上海蟹」

※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。

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■開けた瞬間にとろける！ 秋トリュフと石垣牛ホホ肉をビーフシチューで閉じ込めたカルツォーネ

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、秋トリュフと石垣牛をつかったカルツォーネをご用意いたします。石垣牛のホホ肉を赤ワイン、人参、たまねぎ、セロリなどトロトロになるまで煮込んだソースに、食感の違いをお楽しみいただけるよう、ミディアムレアのサイコロステーキを加え、さらにヨーロッパ産の秋トリュフをカルツォーネに閉じ込めました。開けた瞬間、トリュフの芳醇な香りがふわっと漂い食欲をそそります。また、ゴルゴンゾーラソースを周りにあしらい、味にアクセントを。付け合せは、サツマイモや栗、いちじく、トレーブズなどを添えています。秋の旬の食材を存分にご堪能いただける贅沢なメニューです。

提供期間： 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・トリュフ 和牛カルツォーネ 7,500円 ★新メニュー



トリュフ 和牛カルツォーネ

■この時期しか手に入らないイタリア産フレッシュ“ポルチャーニ”を贅沢につかった限定メニュー

イタリアの秋を代表する高級きのこ、イタリア産“フレッシュポルチャーニ”をつかったパスタやリゾットをご用意。イタリアの松茸ともいわれる“ポルチャーニ”のフレッシュならではの味と香りをお楽しみください。

提供期間： 2017年11月1日(水)～11月30日(木)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・フレッシュポルチャーニのアーリオオーリオ 2,800円

この時期にしか手に入らないイタリア産のフレッシュポルチャーニをふんだんにつかったうまみたっぷりのアーリオオーリオ。フレッシュならではの深い味わいと豊かな香りをお楽しみいただける贅沢なパスタです。



イタリア産フレッシュポルチャーニ
(イメージ)

・フレッシュポルチャーニリゾット 3,000円

イタリア産フレッシュポルチャーニならではの味と香りを贅沢に味わえるリゾットです。

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

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■上海・杭州からシェフが来日！ 多くの人を虜にする秋の風物詩「上海蟹」の本場の味を堪能

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、本場中国は上海・杭州からシェフを招へいし、秋の風物詩といわれる「上海蟹」の本場の味をご堪能いただけるスペシャルメニューをご用意いたします。中国料理の秋は「上海蟹」と共に始まると言われ、中国語に「九雌十雄」(旧暦の9月の雌、10月の雄)という言葉があるようにお腹にたっぷり卵を抱く10月の雌、ねっとりとした白子が最高の11月の雄は格別です。中でも湖の水質がよく餌が豊富な陽澄湖(ようちょうこ)産の蟹が一番美味しいとされています。この上海蟹をつかった贅沢なメニューをご用意。栄養価が高く、たんぱく質やビタミン B12 を豊富に含む、絶品の上海蟹をぜひご堪能ください。

提供期間： 2017年11月1日(水)～11月30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) :

- ・ランチ 8,000 円
- ・ディナー 15,000 円

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



旬の上海蟹(イメージ)

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■国産松茸の香りと旬のトリュフを最大限にお楽しみいただく鉄板焼にこだわった松茸&トリュフづくしのメニュー
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、秋の味覚の王様「松茸」と旬の「トリュフ」をつかった秋限定メニューをご用意いたします。国産にこだわった質の高い松茸と、芳醇な香りのトリュフをつかった松茸&トリュフづくしのコースメニューをぜひご堪能ください。

提供期間: 2017年9月初旬 ~ 10月31日(火)
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) :

- ・国産松茸の鉄板焼とフリット 時価
- ・北海道産鮎の蒸し焼き 焼き松茸あんかけ 6,000 円 ★新メニュー
- ・伊勢海老のサラダ仕立て トリュフ香るドレッシング 16,000 円
★新メニュー
- ・神戸牛テンドーロインステーキ フレッシュトリュフスライス 20,000 円
★新メニュー
- ・松茸ごはん または トリュフ入りフライドライス 2,500 円
- ・上記すべてのメニューのコース 35,000 円



松茸ごはん(イメージ)

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

■ 旬房 (6階 日本料理)

■松茸を心行くまで堪能！ 松茸づくしのフルコース「松茸会席」
四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、秋の味覚の王様“松茸”をふんだんにつかった、松茸づくしの「松茸会席」をご用意いたします。洗練された空間で日本ならではの秋の楽しみ方をご堪能ください。

提供期間: 2017年9月1日(金) ~ 10月31日(火)
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) :

- ・松茸会席 25,000 円
- 土瓶蒸し、焼き松茸、松茸ご飯など、香り豊かな松茸を日本料理ならではの繊細な技術で仕上げた会席をご用意します。

※ご注文は2名様より承ります。



松茸会席(イメージ)

店舗情報: 「旬房」 03-4333-8786(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