

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

クエ

高級魚“クエ”をつかった「泥斑火鍋」をはじめ “フレンチ風おでん”やブイヤベースなどの洋風鍋料理が楽しめる！ 肌寒い季節にほっと温まる秋の味覚たっぷりの鍋メニュー

- ◆チャイナルーム：高級魚“クエ”をつかった極上の味を堪能！鍋の王様「泥斑(クエ)火鍋」
- ◆フレンチ キッチン：フレンチ風おでんやブイヤベースなど3種の洋風煮込み鍋が楽しめる「フレンチ キャセロール」

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 ディワイヤ)は、高級魚“クエ”をつかった「泥斑(クエ)火鍋」をはじめ、フレンチ風おでんやブイヤベース、カスレの3種の洋風鍋料理からお好みでお選びいただく「フレンチキャセロール」をご用意いたします。肌寒い季節に温まる、秋の味覚たっぷりの鍋メニューをぜひご堪能ください。



チャイナルーム「泥斑(クエ)火鍋」



フレンチ キッチン「フレンチ キャセロール」



「フレンチ キャセロール」おでん風ポトフ トリュフトッピング付

※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)

■ 高級魚“クエ”をつかった極上の味を堪能！ 鍋の王様「泥斑(クエ)火鍋」

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、鍋料理の王様ともいわれる高級魚、九州地方で獲れる“クエ”をつかった火鍋をご用意いたします。クエは、白身の上品な味わいからフグより美味しいといわれており、鍋の中でギュッと締まる肉厚の身や口の中でとろける極上の脂、広がる濃厚な旨みを堪能いただけます。「泥斑(クエ)火鍋」は、クエの切り身をはじめ、国産豚ロース、信玄どり、才巻海老、しめじやエリンギなどの5種類のきのこ、青梗菜、広東白菜、蕪などたっぷりの野菜を、香辛料をふんだんにつけた麻辣スープと鯛などの魚の出汁を効かせた白濁スープで味に違いをつけながらお楽しみいただけます。さらに、淡白ながらも皮と身の間の脂身が濃厚で美味しい、山椒塩を添えた天ぷらもご用意いたします。また、クエの骨とあらをスープに入れ、出汁がたっぷり染み込んだスープでいただく麺まで、クエの魅力をあますことなくご堪能いただけます。

提供期間： 2017年9月1日(金)～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)：

クエ
・泥斑火鍋 10,000円 ★新メニュー

※ご注文は2名様より承ります。

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



「泥斑(クエ)火鍋」

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ フレンチ風おでんやブイヤベースなど3種の洋風煮込み鍋が楽しめる「フレンチ キャセロール」

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイダイニング「フレンチキッチン」では、コースディナーのメインディッシュを3種類のキャセロール(厚手鍋煮込み料理)から1品をお楽しみいただける「フレンチキャセロール」をご提供します。ソーセージやビーフ、白身魚のムースをおでんの具のように串に刺した具材を、ビーフポトベースに鰹の和風出汁を加えて煮込んだ「おでん風ポトフ」や、ニューカレドニア産の“天使の海老”や白身魚、イカ、あさり、ムール貝、ホタテなどのシーフードをトマトと魚介類の出汁、サフランで煮込んだ「ブイヤベース」(クルトン、ルイユ付き)のほか、白いんげん豆、トルネードソーセージ、厚切りベーコン、鴨もも肉や豚肩肉のコンフィなどをトマトとブイヨンで煮込み、パン粉をのせてオーブンで焼いたフランスの代表的な家庭料理「カスレ」の3種をご用意。また、「おでん風ポトフ」は、お好みで風味豊かなトリュフをトッピング(有料)してお楽しみいただくことも可能です。ワインにマッチするフランスの家庭料理を、ぜひご堪能ください。

提供期間： 2017年10月1日(日)～11月30日(木)
提供時間： ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フレンチキャセロール 6,200円 ★新メニュー

- ラングドック地方のワイン1杯付き(赤 または 白)
- 前菜
- スープ
- キャセロール
(「おでん風ポトフ」「ブイヤベース」「カスレ」の3種より1品を選択)
- デザート
- コーヒー または 紅茶

※「おでん風ポトフ」は、追加料金にてトリュフスライスをトッピングいただけます。

※ご注文は2名様より承ります。

店舗情報： 「フレンチキッチン」03-4333-8781(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 2階



フレンチ キャセロール



おでん風ポトフ トリュフトッピング付き