

～ グランド ハイアット 東京 2018 Winter ～

生姜・山椒をつかった旨辛メニューや烏骨鶏を味わう「美人火鍋」
伊勢海老まるごと1尾分の身や神戸牛がゴロっと入ったプレミアム中華まんも新登場！
寒い冬にぴったり！カラダの芯から温まる温活メニュー
 ～牛・豚・鶏肉や冬野菜をじっくり5時間煮込んだイタリア風“肉おでん”も～

- ◆チャイナルーム：寒い冬は「温活」！生姜や山椒などチャイナルームオリジナル旨辛メニューで体を温めて健康に美容と健康に！薬膳食材の王様“烏骨鶏”の旨みたっぷり「美人火鍋」
伊勢海老まるごと1尾をつかったチリソースや神戸牛を贅沢につかった豪華2種のプレミアム中華まん登場！
- ◆フィオレンティーナ：牛タン、豚肉の自家製サルシッチャ、鶏肉や冬野菜を5時間煮込んだイタリア風“肉おでん”

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)では、生姜や山椒などをつかった体が温まる旨辛メニューや、薬膳食材の王様“烏骨鶏”をつかった火鍋、さらに、まるまる1尾の伊勢海老や神戸牛を贅沢につかった“プレミアム中華まん”など、寒い冬にぴったりの身も心も温まる贅沢メニューが登場します。



チャイナルーム「温活メニュー」



チャイナルーム
「烏骨鶏の澄ましスープと魚コラーゲンスープの美人火鍋」



チャイナルーム
「まるまる伊勢海老1尾のチリソースと神戸牛の中華まん」



フィオレンティーナ「ボリート ミスト」

※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)

■寒い冬は「温活」！生姜や山椒などチャイナルームオリジナル旨辛メニューで体を温めて健康に
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、寒い冬、万病の元といわれる「冷え」を和らげる効果が期待できる生姜や山椒、ニンニクなどの食材をつかった、美容にも嬉しい新作の「温活」メニュー3品をご用意いたします。

提供期間： 2018年1月15日(月)～2月28日(水)
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)：

・料理長特製 麻辣スープ 2,000円 ★新メニュー

山椒と豆板醤がベースのピリ辛スープに山芋やきくらげ、スーパーフードのキヌアなどを入れた、カラダの芯から温まるスープ。お好みで、スープと相性の良い刻みニンニク入りの中華の紅酢をあわせてお召し上がりください。美容にも嬉しい効果が期待できるスープです。



料理長特製 麻辣スープ

・鶏なんこつ団子と野菜のコラーゲンスープ煮込み 3,800円 ★新メニュー

美容にも嬉しい生姜スライス入りコラーゲンスープに、なんこつ入り鶏肉団子、白菜、しめじ、豆腐、トマト、青梗菜を入れた野菜をたっぷりつかったスープ。熱々の土鍋に入れて提供いたします。



鶏なんこつ団子と野菜の
コラーゲンスープ煮込み

・アオリイカと明太子の上湯スープ炒飯 2,000円 ★新メニュー

アオリイカや明太子、わかめ、ゴマ、ネギをあわせたチャーハンに、生姜を入れた豚や鶏ガラ出汁の上湯スープをご用意。そのまま食べてもよし、スープ炒飯にしても美味しい逸品です。



アオリイカと明太子の上湯スープ炒飯

■美容と健康に！薬膳食材の王様“烏骨鶏”の旨みたっぷり「美人火鍋」

栄養価が高く、不老不死の食材と呼ばれる薬膳食材の王様“烏骨鶏”をつかった「美人火鍋」。干し牛蒡、夏草花、花しいたけ、クコの実が入った薬膳澄ましスープと、チャイナルームで人気の美容と健康に良い魚のコラーゲンスープの2種類スープでお楽しみいただけます。具材には、烏骨鶏の身はもちろん、蓮根、干しいたけ、豚肉ミンチをズワイガニで巻いた料理長特製の獅子頭団子(したおだんご)や、しめじ、舞茸、カキノキダケ、エリンギなどのきのこ類、白菜や葱、しいたけ、青梗菜、黄ニラなどの野菜、豆腐、才巻海老、ホタテ、国産牛サーロインのスライスをご用意。メには、高級な烏骨鶏の卵でとじる五穀米の雑炊をご用意いたします。

提供期間： 2018年2月1日(木)～3月31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・サービス料別)：

**・烏骨鶏の澄ましスープと魚コラーゲンスープの美人火鍋 10,000円
★新メニュー**



烏骨鶏の澄ましスープと
魚コラーゲンスープの美人火鍋

※ご注文は2名様より承ります。

■伊勢海老まるごと1尾をつかったチリソースや神戸牛を贅沢につかった豪華2種のプレミアム中華まん新登場！

まるごと1尾の伊勢海老や神戸牛2種の高級食材を贅沢につかったプレミアム中華まんが初登場いたします。チャイナルームの点心師が本場香港で修業し、その際に伝授された“ふわふわでもちもち”ほんのり甘味もある自慢の皮で包んだプレミアムな中華まんです。伊勢海老や神戸牛がゴロっと入った温かい中華まんをお楽しみください。

提供期間： 2018年2月1日(木)～2月28日(水)
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)：

・伊勢海老中華まん 13,000円 ★新メニュー

伊勢海老まるごと1尾をつかった豪華中華まん。約300gの伊勢海老でつくったチリソースを、パプリカを練りこんだ生地で包みました。白米と五穀米のおこげや、えびせんともにもお楽しみいただけます。

※中華まんは直径約12cm

・神戸牛中華まん 10,000円 ★新メニュー

神戸牛サーロイン(約80g)の味噌煮込みがゴロっと入った中華まんを、刻んだトリュフを練りこんだ生地で包みました。さらに、スライスしたトリュフものせた贅沢な一品です。

※中華まんは直径約12cm



伊勢海老中華まん



神戸牛中華まん

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)

■牛タン、豚肉の自家製サルシッチャ、鶏肉や冬野菜を5時間煮込んだイタリア風“肉おでん”

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、イタリア ピエモンテ州の郷土料理「ボリートミスト(イタリア風おでん)」をご用意。牛タン、豚肉の自家製サルシッチャ、鶏肉や、人参、セロリ、ペコロスなど旬の冬野菜をチキンブイヨンで約5時間じっくり煮込んだ、カラダの芯から温まる鍋メニューです。

提供期間： 2018年1月10日(水)～2月28日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ボリート ミスト 4,000円 ★新メニュー

牛タン、豚肉の自家製サルシッチャ、オーブンで焼いた鶏肉に、人参、セロリ、ペコロスなど旬の冬野菜をチキンブイヨンで約5時間煮込みました。すりつぶしたイタリアンパセリにアンチョビ、ケッパーなどを混ぜた緑色のサルサベルデソース、ブラックオリーブオイルやオリーブの実をつかった赤色のソース、ポメリー粒マスタードとまるやかで風味のある上品な辛さが特徴のディジョンマスタードをあわせた白色の3種類のソースをお好みでつけていただけます。



ボリート ミスト

・トリュフリゾット追加 1,000円

残ったスープでトリュフリゾットもお楽しみいただけます。

※ご注文は2名様より承ります。

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