

～ グランド ハイアット 東京 2018 Winter ～

スーパーフードなどこだわりの食材で飼育した「けやき坂」オリジナル和牛「けやき坂 ビーフ」が楽しめる！
「けやき坂 ビーフ」とトリュフをつかった贅沢な恵方巻が登場
 ～ 鬼をモチーフにした可愛らしい節分スイーツも！ ～

- ◆けやき坂 : スーパーフードで育ったけやき坂オリジナル和牛「けやき坂 ビーフ」やトリュフをつかったこだわりの恵方巻が登場！
- ◆フィオレンティーナ ペストリー プティック : 節分をスイーツで楽しむ！ 鬼がモチーフのかわいらしいアイシングクッキー
- ◆六緑 : 限定 100 本！ 旬の特選素材を薄焼き玉子で巻いた寿司職人の技が光る恵方巻

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、2月3日(土)の節分に向け、豪華食材をつかった恵方巻や、鬼をモチーフにした節分スイーツをご用意いたします。



けやき坂「けやき坂 ビーフ 恵方巻」



けやき坂 ビーフ



六緑「お持ち帰り恵方巻」



フィオレンティーナ ペストリー プティック
 「鬼のアイシングクッキー」

※食材や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。

■ けやき坂（4階 鉄板焼）

■ スーパーフードで育ったけやき坂オリジナル和牛「けやき坂 ビーフ」やトリュフをつかったこだわりの恵方巻が登場！

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、東京都あきる野市で飼育している特別な黒毛和牛にキヌアや昆布、カカオ、ブルーベリーなどのスーパーフードを与えて育った「けやき坂」オリジナルの「けやき坂 ビーフ」をつかった恵方巻をご用意。「けやき坂 ビーフ 恵方巻」は、目の前の鉄板で焼いた A5 ランクの「けやき坂 ビーフ」や出汁巻き卵のほか、ごぼう、しいたけ、かんぴょう、根三つ葉の具材を、トリュフで炊いたご飯でつくった酢飯で巻き、それをさらにデミグラスソースで味付けをした「けやき坂 ビーフ」のカツレツで巻いた豪華な恵方巻です。最高級の和牛と芳醇な香りのトリュフをつかった恵方巻をぜひご堪能ください。

提供期間： 2018年1月29日(月)～2月9日(金)
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)：

・けやき坂 ビーフ 恵方巻 1本 5,000円 / ハーフ 2,500円 ★新メニュー



けやき坂 ビーフ 恵方巻

「けやき坂 ビーフ」とは

けやき坂でのみお召し上がりいただける特別なビーフです。東京都産「秋川牛」に、けやき坂料理長考案のスーパーフードを配合した餌を与えて飼育した格付規格A4・A5の上質な黒毛和牛は、オリジナル和牛開発へのこだわりのもと、地域に貢献できることとして、東京都唯一の和牛「秋川牛」を肥育する「竹内牧場」の協力により実現しました。秋川渓谷の自然豊かな理想的な環境の中、湧き出る清廉な地下水を飲みおびのびと育った秋川牛をベースに、飼料の配合から生育チェック、出荷、上場まで、料理長はじめ、けやき坂のスタッフが携わるこだわりのビーフです。

- けやき坂 ビーフの特徴 -

1. 「竹内牧場」が年間 140 頭のみ出荷する東京都唯一のブランド和牛「秋川牛」がベースの黒毛和牛
2. キヌア、カカオ、ブルーベリー、海藻などスーパーフードを配合した「けやき坂」オリジナルの餌を与えて飼育
3. 秋川渓谷の豊かな自然と、清廉な地下水に恵まれた理想的な生育環境が育む、きめ細やかで柔らかく、味わい深い肉質
4. 「竹内牧場」独自のけやきのウッドチップを導入した快適な牛床で飼育
5. 毎月厳選した4～5頭、格付規格 A4・A5 の雌牛のみをご提供
6. 料理長をはじめとするけやき坂のスタッフが、月数回牧場に赴き、飼料の配合から生育チェック、出荷、上場まで携わるこだわりの和牛



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

■フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

■節分をスイーツで楽しむ！ 鬼がモチーフのかわいらしいアイシングクッキー

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、節分の鬼をモチーフに、赤鬼と青鬼のオリジナルアイシングクッキーをご用意いたします。今年の節分は、恵方巻とあわせてスイーツもお楽しみください。

販売期間：2018年1月15日(月)～2月3日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・鬼のアイシングクッキー 各 850円 (1枚)

※大きさ：11cm前後



鬼のアイシングクッキー

店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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 ロビーフロア

■六緑 (6階 江戸前寿司)

■限定 100 本！ 旬の特選素材を薄焼き玉子で巻いた、寿司職人の技が光る恵方巻

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、例年ご好評いただいております。即予約完売となる恵方巻を節分当日の2018年2月3日(土)に100本限定で販売いたします。松葉ガニ、穴子、数の子、菜の花、筍、玉子焼、しいたけなど、寿司職人の熟練技が光る六緑特製の「恵方巻」です。ご予約は2018年1月9日(火)11:00より、お電話またはWEBサイトにて受付を開始いたします。



お持ち帰り恵方巻

お渡し日時：2018年2月3日(土) 11:30～14:30、18:00～21:30

販売本数：限定 100本 (一組様 10本まで)

(※要予約 なくなり次第終了とさせていただきます。)

ご予約：要予約 店舗へのお電話または、WEBサイトにて受付

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/roku-roku-ehomaki/>

商品名 / 価格(税別)：

・お持ち帰り恵方巻 1本 3,000円

店舗情報：「六緑」03-4333-8788(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