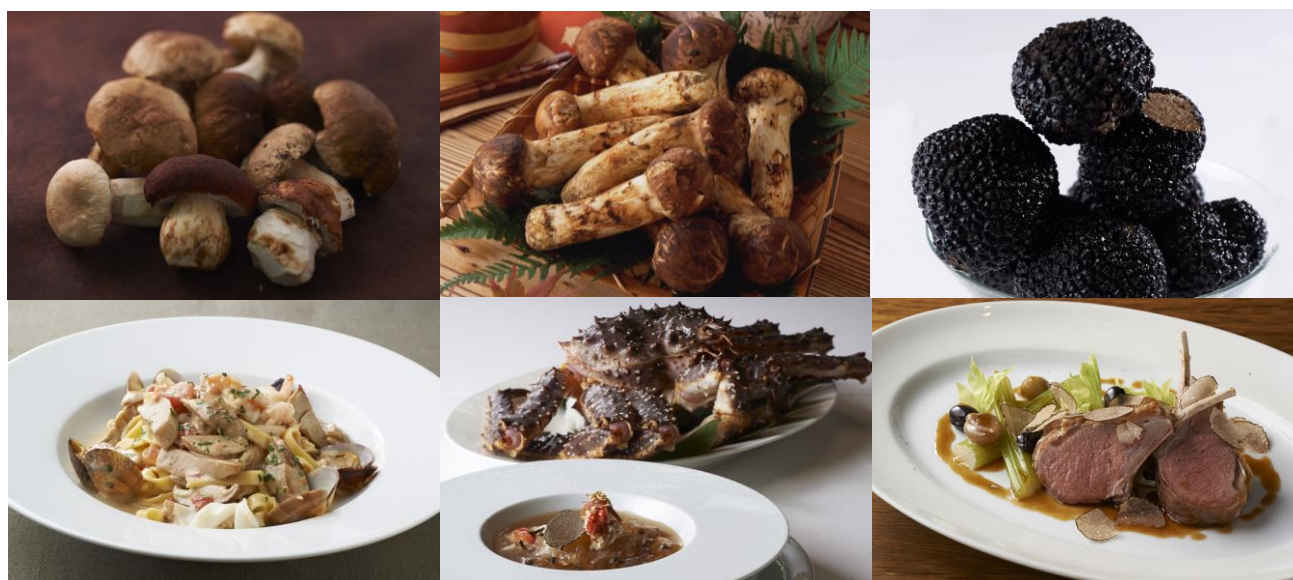


～ グランド ハイアット 東京 2014 Autumn ～

この時期だけしか食べることができない 秋のプレミアム食材
 世界三大キノコを食べ尽くす！秋の香りを楽しむ限定メニュー
「フレッシュポルチーニ」「トリュフ」「松茸」世界の秋の味覚が一挙集結
 時間無制限！焼き松茸の食べ放題プランも初登場

都会の喧騒にそびえた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)は、この時期だけしか食べることができない秋の豪華食材、世界三大キノコともよばれる、「フレッシュポルチーニ」、「トリュフ」、「松茸」をつかった限定メニューを、2014年9月1日(月)から各レストランで順次展開いたします。秋のプレミアム食材の香りをぜひ、お楽しみください。



世界三大キノコを堪能！秋限定スペシャルメニュー

- 新メニュー** ポルチーニのグリル／ポルチーニと自家製フェットチーネ 小海老とヤリイカ、浅利のクリームソース
 提供期間:2014年9月上旬～10月31日(金) 店舗名:イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」(1階ロビーフロア)
- ディナーコース「オータムトリュフ&チェスナッツ」
 提供期間:2014年10月1日(水)～11月30日(日) 店舗名:オールデイダイニング「フレンチ キッチン」(2階)
- 新メニュー** トリュフプロモーション ～東洋と西洋の食文化をつないだシルクロードに思いをはせて～
 提供期間:2014年9月3日(水)～10月29日(水) 店舗名:中国料理「チャイナルーム」(6階)
- 新メニュー** 国産松茸 鉄板焼き／松茸ご飯
 提供期間:2014年9月中旬～10月下旬 店舗名:鉄板焼「けやき坂」(4階)
- 松茸会席／ **新メニュー** 松茸食べ放題プラン
 提供期間:2014年9月1日(月)～9月30日(火) 店舗名:日本料理「旬房」(6階)

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■キノコの王様「フレッシュポルチャーニ」 生ならではの濃厚な香り

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、この時期しか食べることができないキノコの王様「フレッシュポルチャーニ」をイタリアから直輸入し、秋の香りに包まれたスペシャルメニューをご用意いたします。

おすすめは、新作メニューの「ポルチャーニのグリル」と、昨年から大好評の「ポルチャーニと自家製フェットチーネ 小海老とヤリイカ、浅利のクリームソース」。グリルでは、濃厚な香りとしっかりとした味わいを存分に堪能いただけます。自家製のフェットチーネとあわせた贅沢なソースは、浅利や魚介から出たうまみがたっぷりとなっており、白ワインとの相性も抜群です。秋の夜長に最高のマリアージュをお楽しみください。

また、メイン料理をご注文のお客様は、追加料金 1,500 円(税別)で、サイドディッシュをフレッシュポルチャーニのグリルに変更することも可能です。

提供期間: 2014年9月上旬～10月31日(金)

提供時間: 9:00～22:00

メニュー / 料金(税・サ別):

<新メニュー>

・ポルチャーニのグリル

1,800 円

・ポルチャーニと自家製フェットチーネ 小海老とヤリイカ、浅利のクリームソース 3,400 円

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 ロビーフロア



★フレッシュポルチャーニの特徴

最も旬なシーズンは1年を通して数ヶ月のみの秋の旬食材

フレッシュポルチャーニは、人工的に栽培することができず、自然発生した天然物しか採取することができないため、最も旬な時期は9～11月に限られています。乾燥したドライポルチャーニでは味わえない、甘い香りにナッツのような濃厚な風味、歯ごたえのある食感がフレッシュポルチャーニの特徴です。

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイダイニング)

■「オータムトリュフ」をつかった豪華ディナーコース

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、季節の味覚を味わえるコース料理に、香り高きイタリア産高級食材「オータムトリュフ」と「栗」をつかった秋限定のディナーコース(ルイ ロデレール グラスシャンパン付)をご用意いたします。コースの肉料理、「オーストラリア産仔羊のロースト セロリとオリーブのブレゼ 栗とトリュフを添えて」では、口いっぱい広がるトリュフと栗の秋の香り、味わいをお楽しみください。

提供期間: 2014年10月1日(水)～11月30日(日)

提供時間: 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サ別):

・オータムトリュフ&チェスナッツ ディナーコース 8,200 円

前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー または 紅茶、ルイ ロデレール グラスシャンパン1杯付

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



■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ トリュフプロモーション ~東洋と西洋の食文化をつないだシルクロードに思いをはせて~

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、中国料理では珍しい「トリュフ」(ヨーロッパ産)をつかった秋限定メニューをご用意いたします。四千年の歴史を持つ中国料理の伝統的な技法によって創り出された、香り豊かなトリュフの魅力を最大限に引き出すオリジナルレシピです。トリュフの深い味わいを引き立たせるシャブリなど辛口の白ワインと一緒に、心ゆくまでお楽しみください。期間中こちらのアラカルトメニューを含んだコースメニューもございます。

提供期間: 2014年9月3日(水) ~ 10月29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・サ別):

<新メニュー>

・天然海燕の巣とタラバ蟹

トリュフの香り豊かな宮廷式コラーゲンスープ 6,800円

チャイナルームを代表する人気料理の“宮廷式コラーゲンスープ”と「トリュフ」を合わせた、新メニュー。シェフ自ら厳選した良質の天然の燕の巣を贅沢な姿煮にし、フレッシュなトリュフと中国では「皇帝蟹」と言われるタラバ蟹をつかい宮廷に献上していた伝統的なスープにしました。じっくりと煮込んだ濃厚で味わい深いスープとトリュフの芳醇な香りとのマッチングをご堪能ください。



<新メニュー>

・神戸牛の坦々しゃぶしゃぶ丼 トリュフ入り金華スープをかけて 3,800円

神戸牛を坦々スープのしゃぶしゃぶで仕上げた、秋限定の新作メニュー。トリュフの香りをうつしたスープを、練りゴマと隠し味の白腐乳を混ぜたオリジナルのゴマペーストをかけた神戸牛とキャビアをのせた白飯にかけて贅沢にいただきます。世界三大珍味のうちの二つ、トリュフとキャビア、そして神戸牛を合わせた、仕上げの一品に最適なシェフ渾身のリユクスな逸品です。



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

★トリュフの特徴

トリュフの代名詞“香り”を最高の状態に保てるのは3~4日間

世界三大珍味のひとつとしても有名な高級食材「トリュフ」。トリュフの代名詞といえる“香り”を最高の状態を保てるのは3~4日間と言われます。

また、収穫された季節によって、香りの強さが異なり、夏に収穫された「サマートリュフ」より、秋から冬に収穫された「ウインタートリュフ」の方が香りが強く、高値で取引されています。秋はさまざまな種類が出回ります。

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■ 秋の味覚の王様「松茸」の味を最大限生かす鉄板焼

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」をつかった秋限定メニューをご用意いたします。国産にこだわった極上松茸を、鉄板焼と目の前で炊き上げる松茸ご飯でご提供いたします。

提供期間： 2014年9月中旬～10月下旬
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・サ別)：

<新メニュー>

・国産松茸の鉄板焼 時価(100g 9,000円～25,000円)

<新メニュー>

・国産松茸ご飯 時価

店舗情報： 鉄板焼「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)

■ 松茸づくしのフルコース「松茸会席」&松茸食べ放題プラン

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」をふんだんにつけた、松茸づくしのフルコース「松茸会席」と「松茸食べ放題プラン」をご用意いたします。

「松茸会席」は、松茸のおひたし、土瓶蒸し、鯛と松茸の昆布締め、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。

「松茸食べ放題プラン」は、お一人様50,000円(税・サービス料別)で、前菜、土瓶蒸し、松茸フライが付き、松茸の香りを一番堪能できる焼き松茸を食べ放題で制限時間を気にすることなく、思う存分松茸が楽しめる夢のプランです。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： 2014年9月1日(月)～9月30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・サ別)：

・松茸会席 **25,000円**

<新メニュー>

・松茸食べ放題プラン **50,000円(完全予約制)**

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



※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。