

～ グランド ハイアット 東京 2014 Autumn ～

低脂肪&高タンパク・美肌効果 女性にオススメの秋限定ヘルシーメニュー
 11月29日は「いい肉の日」 熟成肉の次は“アンチエイジングビーフ”と“紅葉肉”
お肉でも美活!“オリーブ牛”・“シカ肉”・“スーパーフード” 新作メニュー

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、健康志向が高まる中、低脂肪・高タンパクのシカ肉(別名 紅葉肉)や抗酸化成分豊富なアンチエイジングビーフのオリーブ牛、栄養価が高く疲労回復・美肌に効果的とされるスーパーフードをつかった秋限定ヘルシーメニューを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。



秋限定ヘルシーメニュー

- 新メニュー** 香川県産 オリーブ牛 テンダーロイン 120g サーロイン 150g
 提供期間:2014年9月1日(月)～11月30日(日) 店舗名:鉄板焼「けやき坂」(4階)
- 新メニュー** スーパーフード&赤身肉(オーストラリア産テンダーロイン)
 提供期間:2014年7月10日(木)～10月31日(金) 店舗名:鉄板焼「けやき坂」(4階)
- 新メニュー** シカ肉のステーキ 秋の味覚のサイドとともに
 提供期間:2014年10月1日(水)～11月30日(日) 店舗名:ステーキハウス「オーク ドア」(6階)

■ けやき坂(4階 鉄板焼き)

■ 抗酸化成分を豊富に含んだアンチエイジングビーフ「オリーブ牛」

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、ヘルシー食材として注目されている香川県産「オリーブ牛」をつかった期間限定メニューをご用意いたします。

「オリーブ牛」はその名の通り、オリーブの搾り果実を飼料として与え、育て上げたプレミアム牛です。オレイン酸やグルタミン酸を多く含んでおり、やわらかく、とろける旨味と甘味のある肉質が特徴です。また、老化防止に効果的とされる抗酸化成分も豊富に含んだアンチエイジングビーフです。やわらかくきめ細かな肉質の「テnderロイン」と、香り良くジューシーな「サーロイン」をステーキでご提供いたします。「オリーブ牛」本来の旨み・甘みをご堪能ください。



提供期間： 2014年9月1日(月)～11月30日(日)
提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～15:00) / デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サ別)：

<新メニュー>

・香川県産 オリーブ牛 テnderロイン	120g	11,500円
・香川県産 オリーブ牛 サーロイン	150g	12,500円

★ヘルシーポイント

・オレイン酸

植物油やナッツ類などに含まれる脂質でオリーブに多く含まれ、悪玉コレステロールの抑制効果が期待できます。

・抗酸化成分

アミノ酸やカロテノイド、カルノシンなどの抗酸化成分は、老化防止に効果的とされています。

■ スーパーフード&赤身肉(オーストラリア産テnderロイン)

多くの女性に注目されているスーパーフード。「けやき坂」では、今春好評だったスーパーフードメニューをさらに充実させました。

「フルーツトマトの食べるスープ」は透明なトマト水のジュレに可愛らしいマイクロトマトがまるごと入り、さらにトマトスープが層になった、トマトを余すところなく味わえる食べ応えのあるスープ。トマトに豊富に含まれるリコピンの抗酸化作用により美白効果が期待されます。

「ビーンズサラダ」にはひよこ豆、レッドキドニー、白いんげん豆、スナップエンドウの4種類のビーンズに栄養バランスの良いキヌアをミックス、そして抗酸化作用の高いアサイーのドレッシングとともにお召し上がりいただきます。その他、ザクロ、アーモンド、アロエ、ブロッコリースプラウトなどをつかったメニューもご用意。

また、コースに含まれるステーキには、脂肪燃焼に欠かせないL-カルニチンが豊富な赤身肉(オーストラリア産テnderロイン)をチョイス。美容と健康のケアができる、まさに“食べてキレイになる”メニューです。



提供期間： 2014年7月10日(木)～10月31日(金)
提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～15:00) / デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サ別)：

<新メニュー> スーパーフードメニュー

・フルーツトマトの食べるスープ	単品	1,200円
・ビーンズサラダ	単品	1,500円
・スモークサーモン アロエとブロッコリースプラウト添え	単品	2,000円
・カモのローズウォータージュレ添え	単品	2,500円

<新メニュー>

・スーパーフード&赤身肉(オーストラリア産テnderロイン) ランチコース 6,600円

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

★ヘルシーポイント

・スーパーフード

様々な栄養成分をバランス良く含む、あるいは一部の栄養成分が特に多く含まれる食材で、天然のビタミンやミネラルを含み、美肌、ダイエット、抗酸化作用、免疫力UPなどの効能が期待される良質な自然食品です。

■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

■ 別名は紅葉(もみじ)肉。低脂肪・高たんぱくのヘルシー食材「シカ肉」をつかったジビエ料理

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、ヘルシー食材として注目されている北海道産「シカ肉」をつかった秋限定メニューをご用意いたします。

「シカ肉」は別名、紅葉(もみじ)肉とも呼ばれ、低脂肪・高タンパクに加え、鉄分や亜鉛などのミネラル豊富に含んでおり、女性におすすめのヘルシー食材です。

また、「シカ肉」はジビエ料理として注目されています。“ジビエ”とは野生の鳥獣肉の事で、主にフランス料理などで使われる言葉です。野生の鳥獣は冬に備えて、カラダに栄養を蓄えるため、秋が旬の食材です。

また、サイドディッシュとして、秋の味覚バターナッツスカッシュ(かぼちゃ)や芽キャベツ、キノコとともにお召し上がりください。



提供期間： 2014年10月1日(水)～11月30日(日)

提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00) / デイナー 18:00～22:00

メニュー / 料金(税・サ別)：

<新メニュー>

・シカ肉のステーキ 秋の味覚のサイドとともに 200g 4,400円

店舗情報： 「オーク ドア」03-4333-8784(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

★ヘルシーポイント

・低脂肪で高タンパク。鉄分などのミネラルも豊富

肉類の中でも栄養価の高い食材として注目されており、「牛肉」と比較した場合、脂質は1/10以下、タンパク質は約2倍とヘルシーかつ高栄養を誇る食材です。

また、ビタミンB2 や鉄分・亜鉛などのミネラルを豊富に含んでおり、疲労回復や細胞を健康に保つ効果があると言われています。

※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。