

～ グランド ハイアット 東京 2014 Autumn ～

直径約 8cm の肉厚マッシュルームをお肉の代わりに！斬新ヘルシーベジバーガー 秋の新作「ポートベロマッシュルームバーガー」 ランチ限定で 10 月より提供スタート

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、お肉の代わりに秋の旬食材「ポートベロマッシュルーム」をつかった新作ヘルシーベジバーガーを2014年10月1日(水)から、ステーキハウス「オーク ドア」で展開いたします。



新鮮な素材をウッドバーニングオープ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、米国でベジタリアンに人気の高い「ポートベロマッシュルーム」をつかった期間限定の新作オリジナルバーガーをご用意。

直径約 8cm、肉厚の「ポートベロマッシュルーム」をお肉の代わりにつかい、アボガドやグリルしたオニオン、トマトやレタスなど野菜を贅沢に積みあげ、さらにウッドバーニングオープンでトロトロに溶かしたクリーミーでもちもちした食感が特徴のタレージオチーズをのせています。バルサミコをつかったオニオンジャムの甘酸っぱさに見事にマッチしたタレージオチーズの濃厚な味わい、そしてポートベロマッシュルームのジューシーさとフレッシュ野菜のシャキシャキ感をお楽しみいただける、女性におすすめのヘルシーベジタブルバーガーです。ランチ限定でのご提供となります。

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)

メニュー / 料金(税・サ別)：

ポートベロマッシュルームバーガー(フレンチフライorサラダ付き) 1,900円 ★新作メニュー

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

お肉はなくても食べごたえ抜群。コレステロール値を下げる効果があるとされる食物繊維も豊富に含まれている、ヘルシーバーガーです。

※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。