

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter ～

クラフトビールの新しい楽しみ方を提案

**冬こそビール！暖かな室内でクラフトビールを楽しむ新メニュー**

個性的なビールと相性抜群のペアリングディナーやクラフトビールを使ったカクテルが新登場

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、クラフトビールの新しい楽しみ方を提案する、冬季限定クラフトビールペアリングディナーとビールをつかったオリジナルカクテルを2015年1月2日からステーキハウス「オーク ドア」および「オーク ドア バー」で提供いたします。

## ■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

■ クラフトビールで楽しむペアリングディナー

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、個性溢れる4種のクラフトビールをまるでワインのマリアージュのように楽しむペアリングディナーコースをご用意いたします。前菜、メインディッシュ、チーズ、デザートとボリュームたっぷりのアメリカンテイストのディナーコースに、それぞれの味を引き立てるクラフトビールをペアリングいたしました。

提供期間： 2015年1月5日(月) ～ 3月31日(火)

提供時間： ディナー 18:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

クラフトビール ペアリングディナー **11,500円 ★新メニュー**

&lt;コースメニューとペアリングビール(種類)のご紹介&gt;

**前菜「鯛の冷製 前菜」 × ジャパニーズペールエール**

数あるエールビールの中でも軽い部類に分類され、緑茶や山葵のような爽やかな風味を持つ、アペリティフにぴったりのビール。

**メインディッシュ「牛ほほ肉のビール煮込み」 × インディアペールエール**

ビールらしいホップの苦味やコクをしっかりと感じられる、重めのビール。しっかりとした味付けでボリュームのあるメインディッシュに負けないビール。

**チーズ「熟成チェダーチーズ」 × アンバーエール**

フルーティーなフレーバーの中に、すっきりとした甘みを持つビール。口当たりはドライで爽快なため、ディナー中盤の箸休めのような、すっきりとしたエールビール。

**デザート「チョコレートタルト」 × ダークエール**

蜂蜜やキャラメルのようなまろやかでしっかりと甘みを持ち、コクのある味と香りをゆっくりと楽しめる、ディナーをしめくくるデザートタイムに最適なビール。

※前菜、メインディッシュ、チーズ、デザートそれぞれのプレートにつき、グラス1杯のビール、計4種4杯のビールをお楽しみいただけます。

※ご提供するビールの種類、順番の変更は受け付けておりません。予めご了承ください。

※食材やビールの銘柄は変更とな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。

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

◆ ペアリングディナーおすすめポイント

## ・ビールでは珍しい料理とのペアリング

ワインでは広く親しまれている料理とお酒のペアリングをビールでご体験いただけます。特にクラフトビールは、醸造元の特徴が出やすい個性豊かな味わいのため、料理とのペアリングに向いています。

## ・クラフトビール初心者もお気に入りの一杯を

一度のディナーで、エールビールの代表的な4種をお楽しみいただけます。クラフトビールを初めてお試しになるお客様も、きっとお気に入りの一杯が見つかるでしょう。こだわりの製法で作られたクラフトビールの世界を、この機会にぜひお楽しみください。

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■ビアカクテル

インターナショナルな雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オークドア バー」では、新しい試みとして、ビールをベースにしたカクテルを提供いたします。ビールをベースにしたさっぱりとしたカクテルは、夜のカクテルタイムだけでなく、ランチ、食前にもお楽しみいただけます。

提供期間： 2015年1月2日(金)～3月31日(火)

提供時間： 11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

**<おすすめ>エル マタドール 1,600円 ★新作**

オークドア自家製のブラッディマリーミックスとトマトジュースにクラフトビールを加えたカクテル。本場メキシコで人気のビールとトマトジュースをつかったカクテル「ミチュエラダ」をオークドア自家製ミックスをつかってアレンジしました。日本ではなかなか味わうことができないカクテルです。

**ボイラー メイカー 1,300円 ★新作**

メーカーズマークのバーボンとドラフトビールをつかったカクテル。ビールのさっぱりとしたほろ苦さの中に、バーボンのコクが感じられる大人のカクテルです。

**ストロピアー 1,300円 ★新作**

ドラフトビールにラズベリーリキュールとマッシュしたフレッシュな苺を加えたカクテル。ベリーのみを生ビールの炭酸でさっぱりとお楽しみいただけますので、女性にも男性にもおすすめです。

**サブマリーノ 1,300円 ★新作**

テキーラとビールをミックスしたカクテル。マルガリータソルトでグラスを縁取り、まるでマルガリータのように楽しめるビアカクテルです。添えられたライムを搾り、すっきりとした味をお楽しみください。

**アイリッシュバックファイア 1,500円 ★新作**

ウォッカとギネスビールをつかったダークな色合いが美しいカクテル。ウォッカとギネスビールのドライな口当たりの中に、隠し味として入れられたカシスリキュールの甘みをほんのりと感じていただけます。



(左端から)エル マタドール、ボイラー メイカー、ストロピアー、サブマリーノ、アイリッシュバックファイア

店舗情報： 「オークドア バー」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

※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。