

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

## バレンタインにぴったりの“スイーツ”バーガーやラム肉 100%のバーガーなど 月替わりで楽しむグルメバーガーにチョコレートバーガーが登場！

### サワーブレッドの器に温かいスープを入れた冬限定ランチメニューも

- ◆1月：ビーフパティにマッシュルームのソテーとたっぷりのグリュイエールチーズをトッピングした「パティーマルトバーガー」
- ◆2月：バレンタインにオススメ！ マシュマロをサンドしたデザートとしてお楽しみいただける「Mr.&Mrs. チョコレートバーガー」
- ◆3月：100%ラムのパティ、赤たまねぎのピクルス、フェタチーズをザジキソースで味わう「ラムバーガー」
- ◆サワーブレッドをくりぬいた中にクラムチャウダーなどのスープを入れた、寒い季節にぴったりの「サワーブレッドボウルスープ」

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 ディワイヤ)では、スイーツとしてお楽しみいただけるチョコレートバーガーをはじめ、100%ラムのパティを贅沢につかったバーガーやとろりととろけるチーズをつかったハンバーガーなどを月替わりでご提供。また、寒い季節にぴったりのボウルスープもご用意しました。



1～3月 「マンズリーバーガー」



2月 「Mr.&amp;Mrs. チョコレートバーガー」



ニューイングランドクラムチャウダー



オーク ドア サワーブレッドボウルスープ

※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。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社プラップジャパン 担当：桃井、蒲原、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. [grand\\_hyatt\\_tokyo@ml.prap.co.jp](mailto:grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp))

グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当：江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp)

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ マンスリーバーガーに新作登場！ スイーツとしてお楽しみいただけるチョコレートバーガーも

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、ユニークなトッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供。バレンタインにぴったりのスイーツとしてお楽しみいただけるチョコレートバーガーや、100%ラムのパティを贅沢につかったバーガーやとろりととろけるチーズをつかったハンバーガーなど、バラエティ豊富なラインアップをご用意いたします。

提供期間： 2017年1月4日(水)～3月31日(金)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

オーク ドア マンスリーバーガー (サラダまたはポテト付)

#### 1月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

• パティーマルトバーガー 2,200円 ★新メニュー

ビーフパティに、マッシュルームのソテーとたっぷりのグリュイエールチーズをトッピングし、香草、マスタード、ケッパーをアクセントにした風味豊かなレムラードソースと合わせました。種類の異なるライ麦をつかったマーブル模様のライブレッドバンズでいただきます。



1月 「パティーマルトバーガー」

#### 2月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

• Mr.&Mrs. チョコレートバーガー 2,200円 ★新メニュー

バレンタインにふさわしく、男性と女性をイメージしたチョコレートバーガー。男性はオレンジのリキュールをしみ込ませたブリオッシュの間に、チョコレートでコーティングしたマシュマロ、フレッシュなストロベリーをはさみました。ブリオッシュのサクサクとマシュマロのソフトな食感が絶妙です。女性は甘いアーモンドの香りがするアマレットのリキュールをしみ込ませたブリオッシュに、ピスタチオアイスクリーム、フレッシュなラズベリーとブルーベリー、ラズベリーソルベ、バニラクリームをはさみました。ピスタチオアイスとベリーの相性が抜群です。いずれも、ユニークでフォトジェニックなバレンタインにぴったりのバーガーです。



2月 「Mr.&Mrs. チョコレートバーガー」

#### 3月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

• ラムバーガー 2,200円 ★新メニュー

100%ラムのパティに、オリーブタプナード、赤タマネギのピクルス、フェタチーズをトッピングし、ザジキソースを合わせました。ザジキソースはギリシャヨーグルトにキュウリとミント、オリーブオイル、ガーリックなどを混ぜた、地中海料理でおなじみのソースです。トマトとローズマリーでアクセント付けした、イタリア生まれのパン“チャバタ”をつかったバンズとともにお楽しみください。



3月 「ラムバーガー」

## ■サワーブレッドをくり抜いた中にスープが入った、冬にぴったりのランチメニューが新登場！

アメリカを代表するパン“サワーブレッド”をくり抜き、3種のヘルシーなスープを入れた、ランチ限定の新メニューをご用意。寒い冬にぴったりの体が温まるメニューです。

提供期間：2017年1月4日(水)～3月31日(金)

提供時間：11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

### オークドア サワーブレッドボウルスープ

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・ニューイングランドクラムチャウダー 1,800円 ★新メニュー

はまぐり、ベーコン、玉ねぎ、ニンジン、ジャガイモ、マッシュルームなど、魚介の旨味たっぷりのイングランドクラムチャウダーを、サワーブレッドの器に入れました。



「ニューイングランドクラムチャウダー」

#### ・テキサスビーフチリスープ 1,800円 ★新メニュー

牛肉、玉ねぎ、トマトなどをチリペッパーで煮込んだテキサスでポピュラーなスパイシーなスープです。



「テキサスビーフチリスープ」

#### ・ブロッコリチェダースープ 1,800円 ★新メニュー

ブロッコリー、玉ねぎ、ニンジン、チェダーチーズを煮込んだ濃厚でクリーミーなスープ。



「ブロッコリチェダースープ」

※アラカルトの他、サラダとデザート付きセットメニュー(2,500円)もご用意いたします。

店舗情報：ステーキハウス「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