

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

“レモン尽くし”や沖縄の医食同源をテーマにした料理が登場！  
**美肌・疲労回復の効果が期待できる料理や  
 国産雲丹をつかった冷製パスタなど暑い夏にぴったりの限定メニュー！**

- ◆フィオレンティーナ：前菜、パスタ、メイン、デザートすべてが“レモン尽くし”のフルコース！  
北海道産雲丹、とうもろこしの冷製カッペリーニやフルーツマトの冷製スープ
- ◆チャイナルーム： “長命草”など沖縄の食材をつかった“医食同源”健康メニューで夏バテ予防！
- ◆旬房：野菜たっぷり！夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺
- ◆六緑：国産雲丹を贅沢に味わえる“雲丹尽くし”メニュー

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、見た目にも涼しげな夏にぴったりのメニューや、栄養価たっぷりの食材をつかった夏限定メニューを展開いたします。



フィオレンティーナ「Limone」(イメージ)



チャイナルーム「医食同源」

フィオレンティーナ  
「北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え」

六緑「雲丹メニュー」(イメージ)

※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。

《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、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)

## ■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

### ■前菜、パスタ、魚料理、肉料理、デザートすべてが“レモン尽くし”のフルコース！

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、シチリア産やアマルフィ産など疲労回復や美容効果の高い食材“レモン”をつかったレモン尽くしのコース料理をご用意します。

前菜の夏野菜付きカルパッチョは、レモンの酸味でさっぱりお召し上がりいただけます。パスタは、パルメザンチーズに加え、皮もおいしくいただけるアマルフィ産レモンを削って仕上げ、レモンの風味をお楽しみいただけます。また、メインの肉料理には、愛媛県上島町の岩城島特産のレモンを食べて育った“レモンポーク”を使用。さっぱりした味わいながらも旨みをしっかりと感じる事ができ、脂身までとろける柔らかさが特徴です。レモンに豊富に含まれるビタミンCなどは美肌、そしてクエン酸は疲労回復の効果が期待でき、暑い夏にぴったりのメニューです。

提供期間： 2016年7月18日(月・祝)～8月31日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・Limone 8,000円 ★新メニュー

- 前 菜：シチリア産レモンとオリーブオイルでマリネした白身魚のカルパッチョ
- パ ス タ：アマルフィ産レモンとパルメザンチーズのタリオリーニ
- 魚 料 理：天使の海老とホタテのソテー レモンとバターソース
- 肉 料 理：愛媛県岩城島産レモンポークのグリリア
- デザート：パティシエ特製のデザート



Limone (イメージ)

※アラカルトもご用意しています。

### ■夏にぴったり！北海道産雲丹や“とうもろこし”など夏の素材をつかった冷製カッペリーニとフルーツマトの冷製スープ

夏にぴったりの、冷製カッペリーニと冷製スープをご用意いたします。暑い夏はさっぱりとした冷製のイタリアンをぜひご賞味下さい。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

<7月>

#### ・海老とアボカドのジェノベーゼソース 冷製カッペリーニ 2,700円

海老と、世界一栄養価の高い果物とも言われ、ビタミンEなどが豊富に含まれるアボカドの冷製カッペリーニ。海老と相性の良いジェノベーゼソースでお楽しみください。



北海道雲丹の冷製カッペリーニ  
キャビア添え

<7～8月>

#### ・北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え 3,600円

生クリームと魚の出汁に、濃厚で甘み強い北海道産雲丹をふんだんにつかった冷製カッペリーニです。生雲丹とキャビアを添え、贅沢な味わいに仕上げた「フィオレンティーナ」の人気メニューです。

#### ・フルーツマトの冷製スープ 夏野菜添え 1,800円

フレッシュ感を残したフルーツマトのソースをふんだんにつかった冷製スープに夏野菜を添えました。フレッシュさが口の中に広がる一品です。

<8月>

・サマートリュフととうもろこしの冷製カッペリーニ 3,000円

生のとうもろこしをピューレにしたソースをつかった、フレッシュ感を楽しめる冷製カッペリーニ。サマートリュフとの相性も抜群です。

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

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

### ■ 沖縄の食材をふんだんにつかった健康長寿メニューで夏バテ予防!

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、沖縄に古くから伝わる“医食同源”の思想を取り入れ、“長命草”など沖縄の食材をふんだんにつかった長寿コース料理をご用意。夏バテ予防など、暑い夏を乗り切るのにぴったりのメニューです。沖縄料理と中国料理のコラボレーションをぜひご堪能下さい。

提供期間: 2016年7月5日(火) ~ 8月28日(日)

提供時間: デイナー 18:00 ~ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・医食同源 14,500円 ★新メニュー

<ディナーコース>

- アミューズ

- 長命草の前菜

ビタミンやミネラルを豊富に含み、高い抗酸化作用がある多年草。美肌効果も期待できます。

- 石垣島産 天然すっぽんの薬膳スープ

良質な天然コラーゲンたっぷりのすっぽんと、沖縄のウコンを入れたスープ。アンチエイジングに。

- ニガウリと南国フルーツの海鮮フランボワーズソルト炒め

コラーゲンの生成を助ける美肌の救世主ビタミンCが豊富なニガウリ(ゴーヤ)、アロエ、エビ、フレッシュフルーツなどを、今話題の塩味と甘みを兼ね備えた“旨み”が感じられるフランボワーズのフルーツソルトと炒め、コクを出しました。

- 石垣牛サーロインのグリル

- アロエ入り健康野菜ヘルシー冷やし海藻麺

昆布、わかめを練り込んだ海藻麺です。アロエは整腸効果が期待できます。

- 石垣島産フルーツ



医食同源 食材イメージ



石垣島産 天然すっぽんの薬膳スープ



ニガウリと南国フルーツの海鮮  
フランボワーズソルト炒め

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

## ■ 旬房 (6階 日本料理)

### ■野菜たっぷり！夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」では、国産野菜をたっぷりつけた、夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺をご用意いたします。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： 11:30～14:30

メニュー/ 料金(税・サ別)：

・サラダ冷麺 1,900円 (平日限定ランチセット)

野菜を練り込んだ野菜麺に、うるめいわしなどを効かせた出汁に、3タイプのすり方の違う胡麻を合わせた濃厚な自家製スープでいただきます。濃厚ながらもあっさりとした味わいで、胡麻の食感とともに楽しみいただけます。五目御飯、小鉢、香物付き。



サラダ冷麺

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

## ■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

### ■国産雲丹を贅沢に味わえる“雲丹尽くし”メニュー

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、旬の国産雲丹をつかったメニューをご用意。口の中に広がるとろけるような、クリーミーな味わいの雲丹をぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年6月1日(水)～7月31日(日)

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:時価

- ・お造り
- ・寿司
- ・雲丹焼き
- ・雲丹井



雲丹メニュー(イメージ)

店舗情報： 「六緑」 03-4333-8788(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