

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～

不老長寿祈願のすっぽんなど豪華食材で開運を祈願するコラーゲン火鍋

北イタリア地方の心も身体も温まる2種類の郷土料理が登場

**寒い冬に何度も食べたくなる「あったかメニュー」を提供**

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：ロス クーパー)では、2023年1月12日(木)より、寒い冬に何度も食べたくなる「あったかメニュー」を順次提供いたします。

中国料理「チャイナルーム」では、2023年の幕開けを元気よく、縁起もよく迎えていただきたいとの思いを込め、不老長寿祈願のすっぽんや天使の海老、白菜、きのこ類などの開運食材や、スジアラや十勝ハーブ牛、松阪豚などの高級食材を使用した「開運コラーゲン火鍋」をご提供いたします。イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、北イタリア特産の生ハム「スペック」やパン、牛乳、卵を混ぜ合わせて茹でたお団子のようなお料理「カネーデルリ」、生パスタにチキンラガー、マスカルポーネ、パルメザンチーズなどを詰めたパスタ「トルテリーニ イン ブロード」の2種類の北イタリアの郷土料理を提供いたします。



チャイナルーム「開運コラーゲン火鍋」



フィオレンティーナ「イタリアン ウインターウォーマー」

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

スタイリッシュな空間で楽しむ創造性あふれた中国料理が人気の「チャイナルーム」では、“新たな一年が健康で幸せに満ちた年になりますように”との願いを込めて「開運コラーゲン火鍋」をご提供いたします。古来より滋養強壮・不老長寿に優れた食材として珍重されてきたすっぽんをはじめ、世界でも最高品質と称賛されるニューカレドニア産の「天使の海老」、沖縄三大高級魚の一種と言われ縁起のいい鮮やかな赤い身体をしたスジアラ(アカジンミーバイ)など、高級で希少な食材をふんだんにつかった火鍋です。そのほか、栄養価の高いキノコを4種類、国産のこだわりの野菜をと一緒に、濃厚なスープに絡めてお楽しみください。

不老長寿祈願のすっぽんは、日本で唯一産卵から養殖を手掛ける長崎県の「浦野淡水」が大切に育てた、肉質がとても柔らかく、深みのある味わいが特長です。アミノ酸やビタミンなどの栄養が豊富で滋養強壮効果、さらにはコラーゲンを多く含んでいるため美肌効果も期待できる、まさに元気な新年の幕開けにふさわしい食材です。そのほか、甘みと適度な脂が口の中に広がるスジアラをはじめ、味の濃厚さと後味のさっぱりさが両立する北海道高級牛の十勝ハーブ牛、甘味と旨味が強い三重県産の松阪豚をご用意しました。一緒にお召し上がりいただく9種類の野菜もすべて国産にこだわり、厳選した食材のみでご提供します。



火鍋の決め手となるスープは、鶏と豚がベースのシャンタンスープに金華ハムを入れた香り豊かな金華ハム黄金スープと、アヒルや豚肉、丸鶏などを8時間煮込んだコラーゲンたっぷりのスープにシャンタンスープを合わせて豆板醤や山椒辣油などの香辛料を入れた麻辣湯スープの、他では味わえないスペシャルな2種類です。締めには中国の郷土料理の一つ、幅広麺をご用意しております。濃厚なスープが絡むほんのり甘い麺をご堪能ください。

提供期間：2023年1月12日(木)～3月31日(金)

提供時間：ディナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別)：

・開運コラーゲン火鍋 13,200円/1名様 ★新メニュー

※ご注文は2名様より承ります

※要5日前予約



### <内容>

- ・前菜3種の盛り合わせ：紹興酒ベースのボタン海老、蒸し鶏のねぎソース添え、くらげの老酒(ラオチュウ)風味
- ・火鍋：
  - すっぽん、スジアラ、天使の海老
  - 十勝ハーブ牛、三重松阪豚、中華ソーセージ
  - チンゲン菜、広東白菜、白菜、ほうれん草、茶えのき、ジャンボしめじ、椎茸、エリンギ、黄ニラ
  - 谷川豆腐
  - 幅広麺
- ・デザート：杏仁豆腐

### <スープ>

#### 金華ハム黄金スープ

鶏と豚がベースのシャンタンスープに金華ハムを入れて煮立てた、金華ハムの風味を楽しむ香り高く滋味深いスープです。

#### 麻辣湯スープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、鶏足、干貝柱、アイスバインを8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの美肌スープとシャンタンスープを合わせたスープに、豆板醤、山椒辣油をはじめとした、9種類の香辛料を合わせています。

### <チャイナルーム料理長・小池克昌からメッセージ>

今回使用するすっぽんは、日本で唯一産卵から養殖を手掛ける浦野淡水が育てたものをご用意しています。浦野淡水が自家栽培したカボチャとスイカを食べて育ったすっぽんは、他にはないぷりぷりとした食感と旨みの特徴。召し上がり方のポイントとして、どのような組み合わせでも美味しく食べられますが、すっぽんとスジアラは黄金スープ、十勝ハーブ牛と松阪豚は麻辣湯スープがおすすめです。また、はじめに少し野菜をスープに入れていただくと、旨みがスープに広がりまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

浦野淡水：<https://uranotansui.myshopify.com/>



### <チャイナルーム店舗情報>

〒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

03-4333-8785(直通)



## ■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

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、北イタリアで冬に食べられる2種類の郷土料理を、フィオレンティーナのシェフがアレンジしてお届けします。生ハムの一種であるスペックの食感と、パンが原料のふわっとした生地がスープとよく合う北イタリアの伝統料理「カネーデルリ」と、チキンラガーをハーブやチーズと合わせたタネを生パスタで包みこんだ「トルテリーニ イン ブロード」。どちらも滋味深く温かいスープとよく合い、冷えた身体をほっこりと温めてくれるイタリアの家庭料理です。

提供期間：2023年1月12日(木)～3月31日(金)

提供時間：11:00～21:00

メニュー / 料金(税込・サービス料別)：

### ・トルテリーニ イン ブロード 黒トリュフ添え 3,960円

チキンラガー、マスカルポーネ、パルメザンチーズ、レモンゼスト、ナツメグ、タイムなどを生パスタに詰めて風味豊かに仕上げました。ヨーロッパ産の黒トリュフがアクセントとなった琥珀色のチキンコンソメと一緒に食べると口の中にトリュフの香りが広がります。



### ・カネーデルリ ～ビーフコンソメ 冬野菜 2,530円

生ハムの一種であるスペックとパン、牛乳、卵を混ぜ合わせて茹でたふわっとした食感の団子のような一品です。西洋葱とニンジンの千切りを下に敷き、ビーフコンソメに浮かべて、見た目も可愛らしく仕上げました、スペックの香りとビーフコンソメが絶妙に合う、温まる一品です。



### <フィオレンティーナ店舗情報>

〒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

03-4333-8780(直通)



### グランド ハイアット 東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメント システムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。