



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年2月8日

T ボーンステーキやボリュームたっぷりのミートグランドスラムなど勢揃い！ シェアスタイルで楽しむ肉の祭典

“ American Meat Jamboree ”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」で 2017 年に開催し大好評を博した肉の祭典、“アメリカン ミートジャンボリー”がさらにバージョンアップ。本年は、肉の旨みを堪能できる T ボーンステーキを筆頭に、サーロイン、骨付きポーク、チキン、ソーセージを一皿に盛り合わせた「ミートグランドスラム」など、昨年から人気のボリュームたっぷりのメニューはそのままに、まるで塔のようにそびえ立つ「タワーオブ ACS(アメリカンクラブサンドウィッチ)」や海老やサーモン、帆立貝のプレートなどを新たに加え、2018年3月1日(木)から5月31日(木)までご提供いたします。



(左より)T ボーンステーキ(450g)、ミートグランドスラム(ビーフ、ポーク、チキン、ソーセージ / 600g)、グリル シーフードプレート(サーモン、海老、帆立貝)、タワーオブ ACS(アメリカンクラブサンドウィッチ)

「American Meat Jamboree」では、ステーキや、肉盛りプレート、ハンバーガーなど、洋食料理長 大谷勇が得意とする肉料理をシェアスタイルで楽しめるボリュームで取り揃えました。

「T ボーンステーキ」は、言わずと知れたシェアスタイルの代表格。フィレとサーロイン両方を一度に楽しめる欲張りステーキです。3~4 名様で楽しめる豪快なメニューとして、ビーフ、骨付きポーク、チキンとソーセージをプレートに盛り合わせにした「ミート グランドスラム」も昨年大好評を博した人気メニューです。チキン好きには、ジューシーに仕上げた「グリル ハーフチキン」や、ソフトに仕上げた自家製バンズに、スパイシーな辛さと旨みがたまらないチキンを使った「スパイシーチキンバーガー」もおすすめてです。さらに、本年は塔のようにそびえ立つ迫力満点の「タワーオブ ACS(アメリカンクラブサンドウィッチ)」も登場。クラシックタイプのサンドウィッチとして長年愛されているホテル自慢の一品を本フェア限定スタイルにてご用意しました。

さらに、「ナチョスとフライドオニオンリング バーベキューソース」や「スパイシーガーリックスープ」、「チキンシーザーサラダ」など、ビールはもちろん、ワインなどのお酒にもよく合うサイドメニューも充実のラインアップです。

新宿中央公園の春の訪れを眺めながら、アメリカンスタイルで肉の旨みを存分に楽しむひととき。気の置けない友人とテーブルを囲みシェアスタイルにて豊富なメニューの数々をお楽しみください。

「American Meat Jamboree」概要

【期 間】	2018年3月1日(木)～5月31日(木)まで	
【場 所】	「カフェ」(ロビーフロア・2F)	
【提供時間】	11:30～22:30	
【内容/料金】	T ボーンステーキ(450g)	¥6,600(7,841)
	ミートグラントスラム(ビーフ、ポーク、チキン、ソーセージ / 600g)	¥6,200(7,366)
	グリル シーフードプレート(サーモン、海老、帆立貝)	¥4,800(5,703)
	グリル ハーフチキン	¥2,800(3,327)
	グリル ビーフリブステーキ(300g)	¥5,900(7,010)
	ナチョスとフライドオニオンリング バーベキューソース	¥2,000(2,376)
	チキンシーザーサラダ	¥2,200(2,614)
	スパイシーチキンバーガー	¥2,500(2,970)
	タワーオブ ACS(アメリカンクラブサンドウィッチ)	¥2,300(2,733)
	スパイシーガーリックスープ レギュラー	¥1,100(1,307)
	スモール	¥800(951)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで
T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

おたに いさむ
洋食料理長 大谷 勇 プロフィール>

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。
洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、窪田、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp