



神戸ビーフや料理長 大谷の故郷、埼玉県で生産される 黒毛和牛“武州和牛”など厳選素材とともに贅沢な時間を楽しむ 「鉄板焼グリル」がいよいよ 10 月にオープン 併設の鮨「みやこ」も趣のある新たな装いでリニューアルオープン

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)では、2018年10月1日(月)に鉄板焼レストラン「鉄板焼グリル」を3Fに新たにオープンいたします。神戸ビーフをはじめ、料理長大谷勇の出身地である埼玉県の武州和牛や、厳選した魚介や野菜の数々を豊富に取り揃えています。飲物も、ソムリエが厳選したフランス産銘柄を中心に日本産ワインや日本酒、焼酎をラインアップし、みなさまをおもてなしいたします。料理人が目の前で焼きあげる鉄板焼カウンターで、その手さばき、耳に響くおいしい音、食欲を掻き立てる香りなど五感すべてを刺激する贅沢な時間をお楽しみください。



上:鉄板焼カウンター(イメージ図 提供:竹中工務店)、
下:鉄板焼(イメージ)

上:武州和牛、下:武州和牛の指定農家を訪れる料理長 大谷

「鉄板焼グリル」は、炎や熱をイメージした赤銅色をテーマカラーにしたスタイリッシュな空間。カウンター席に座ると、大きな窓越しに新宿中央公園の緑豊かなパノラマが広がります。使用する鉄板はCO₂を排出せず、油煙も少なくクリーンで快適な環境を提供できる厚さ30mmの低周波IHを使用し、食材の持ち味を余すところなく引き出します。2つの鉄板焼カウンターのほか、個室も備えビジネスシーンから記念日などのプライベートシーンまで幅広くご利用いただけます。

「鉄板焼グリル」のおすすめは、埼玉県の指定農家でのみ生産される黒毛和牛「武州和牛」。その地の古称「武州」を冠し、埼玉県の恵まれた自然環境のなか熟練の飼育者が丁寧に創りあげたその肉質は、柔らかい鮮紅色の赤肉にきめ細かな脂身が入った見事な霜降り牛肉です。料理長 大谷勇が生まれ故郷でもある埼玉県の武州和牛の生産者のもとを訪れ、その育成状況や飼料までその目でしっかりと見極めたうえで選んだ逸品。生産者の方々の想いもしっかりお届けできるよう大谷も更なる美味を追求するため日々研鑽を積んでおります。

同日には、「鉄板焼グリル」に併設する鮨「みやこ」も組子細工のデザインを取り入れた趣のある新たな装いでリニューアルオープン。14席のカウンター席では、吟味された新鮮なネタと鮨職人の繊細な技をご堪能いただけます。また「鉄板焼グリル」でも鮨「みやこ」の鮨メニューをあわせてお楽しみいただくことが可能です。会話も弾み、至福を実感していただける心地よい時間をお楽しみください。

「鉄板焼グリル」概要

【開業日時】 2018年10月1日(月) 11:30

【店舗名】 「鉄板焼グリル」(3F)

【席数】 28席
(鉄板焼カウンター2台:16席、テーブル個室:2室各6席)

【営業時間】 ランチタイム 11:30~14:30 / ディナータイム 17:30~21:30

【メニュー／料金】

ランチ(一例)

- ・平日限定 おすすめ鉄板焼ランチセット **¥3,000(3,564)**
先附 / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 / ビーフステーキ(100g) / 御飯・赤出汁・香の物
- ・平日限定 鉄板焼レディランチ セット **¥4,200(4,990)**
先附 / 魚介類3種 / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 / ビーフステーキ(100g) / 御飯・赤出汁・香の物 / デザート、コーヒー
デザート
- ・鉄板焼ランチセット C **¥10,000(11,880)**
前菜盛り合わせ / 魚介3種 / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 / 武州和牛サーロインステーキ(100g) または 武州和牛フィレスステーキ(80g) / 御飯・赤出汁・香の物 / デザート

ディナー(一例)

- ・ディナーコース A **¥12,000(14,256)**
先附 / 前菜盛り合わせ / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 / 武州和牛サーロインステーキ(130g) または 武州和牛フィレスステーキ(100g) / 御飯・赤出汁・香の物 / デザート
* ディナーコースはおひとり様プラス¥8,000(9,504)にて神戸ビーフサーロインステーキ(100g) またはフィレスステーキ(80g)もお選びいただけます
- ・ディナーコース B **¥16,000(19,008)**
先附 / 前菜盛り合わせ / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 / 活車海老と帆立貝 / 武州和牛サーロインステーキ(130g) または 武州和牛フィレスステーキ(100g) / 御飯・赤出汁・香の物 / デザート、コーヒー
* ディナーコースはおひとり様プラス¥8,000(9,504)にて神戸ビーフサーロインステーキ(100g) またはフィレスステーキ(80g)もお選びいただけます。

・料理長特選神戸ビーフコース ￥42,000(49,896)
先附 / 前菜盛り合わせ / フォワグラの茶碗蒸し /
伊勢海老・帆立貝・あわび / ミックスサラダ / シェフのおすすめ 焼野菜 /
神戸ビーフサーロインステーキ(100g) または神戸ビーフフィレステーキ(80g) /
ガーリックライス・赤出汁・香の物 / デザート、コーヒー

・神戸ビーフペアコース ￥60,000(71,280)
先附 / 前菜盛り合わせ / 活車海老・帆立貝・あわび / ミックスサラダ /
シェフのおすすめ 焼野菜 / 神戸ビーフサーロインステーキ(130g)、
神戸ビーフフィレステーキ(100g) / ガーリックライス・赤出汁・香の物 /
デザート、コーヒー

* 個室料 鉄板焼カウンター貸切り(4~6名様) ランチ 無料(120分) / デイナー ￥10,000(11,880)
テーブル個室(4~6名様) ランチ 無料(120分) / デイナー ￥5,000(5,940)

鮨「みやこ」概要

【リニューアルオープン日】 2018年10月1日(月) 11:30

【席数】 カウンター14席

【営業時間】 ランチタイム 11:30~14:30 / デイナータイム 17:30~21:30

【メニュー／料金】

<u>ランチ</u>	・特撰 お好みにぎり	￥6,000(7,128)
	・特上にぎり	￥4,200(4,990)
	・特上ちらし	￥4,200(4,990)
<u>ディナー</u>	・特撰コース	￥16,000(19,008)
	酒采3種、造り(お好みで3種)、焼物、にぎり鮨(お好みで6貫)、椀、デザート	
	・特上コース	￥14,000(16,632)
	酒采3種、造り、焼物、にぎり鮨(お好みで6貫)、椀、デザート	
・おまかせコース	￥12,000(14,256)	
酒采3種、焼物、にぎり鮨8貫、巻物、椀、デザート		

* ()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】 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。

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