

報道関係各位

2017 年 3 月 10 日

T ボーンステーキからフォワグラ入り特大ハンバーガーまで！
肉料理をがっつり堪能！ シェアして楽しむメニューが勢ぞろい

“ 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」では、T ボーンステーキやバッファローチキン、600gのローストビーフ、さらにフォワグラ入りの特大ハンバーガーまで、ボリュームたっぷりの肉料理を取り揃えた肉の祭典、“American Meat Jamboree”を、2017 年 5 月 31 日(水)まで開催しています。



「アメリカン ミート ジャンボリー」

日本各地での肉イベントの開催や、グルメバーガー・ビッグサイズバーガーや塊肉・熟成肉人気など、空前の肉ブームが続く中、がっつり系肉料理への注目が、男性だけでなく女性の間でも高まっています。

「アメリカン ミート ジャンボリー」では、ステーキやローストビーフ、バッファローチキン、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、親しい方とみんなでワイワイとシェアしながら楽しめるボリュームで取り揃えました。

週末に開催している「カフェ」のウイークエンドbuffetで絶大な人気を誇るローストビーフを、今回は丸ごとでテーブルにサーブ。こだわり抜いた調理法はそのままに、女性に人気の赤身を存分に楽しめる肩ロースで仕上げました。600gとボリューム満点の“塊肉”を、お好みのサイズにカットしてお召しあがりください。「T ボーンステーキ」も、シェア肉の代表格。フィレ肉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。チキン好きには、香辛料をすり込んだ手羽先のスパイシーな辛さと旨みがたまらない「バッファローチキン」がおすすめ。さらに、3～4 名様でシェアして楽しめる豪快なプレートメニューとして、牛肩ロース、豚ロース肉のローストに、ソーセージ、バッファローチキン、鶏もも肉を盛り合わせにした「ミート グランドスラム」をご用意しました。

「カフェ」ビッグバーガーは、国産牛 100%のジューシーなパテを使った料理長 大谷の自信作。バーガー用にソフトに仕上げた自家製バンズにアボカド、セミドライトマト、ピクルスなどをサンドし、ソースもタルタルソースをベースに、とんかつソース、マスタードなどを加えたオリジナルです。サイズはシングル、ダブルの 2 種類。さらに、フォワグラを挟んだ贅沢感満載の「フォワグラ入りビッグバーガー」もご用意しました。

その他、チリコンカーンとタコを使った 2 種類のソースとモチモチとしたトルティーヤで、自分好みに巻いて楽しむ「タコス」、黒ビール入りの衣で揚げた独特のオニオンリングをタワーのように積み上げた「オニオンリングタワー」、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ナップです。

新宿中央公園の春の訪れを眺めながら、香ばしい香りとジューシーな味わいをシェアするひととき。肉の旨みを存分に楽しめるメニューの数々を、どうぞお見逃しなく。

「アメリカン ミート ジャンボリー」概要

【期 間】 2017 年 5 月 31 日(水)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】



丸ごとローストビーフ(600g) 写真①

¥6,500(7,722)

土・日・祝日に開催しているウイークエンドブッフェで絶大な人気を誇る「カフェ」のローストビーフ。その調理法は同じままに、赤身を存分に楽しめる肩ロースで作りました。お客様ご自身でカットしていただけるので好みの厚さが楽しめます。

T ボーンステーキ(450g) 写真②

¥6,500(7,722)

シェア肉の代表格。フィレ肉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。

パッファローチキン(500g) 写真③

¥3,300(3,921)

シーズニングソルトや香辛料をすり込んだ手羽先は、スパイシーな辛みが効いていて鶏肉の旨みを存分に味わえます。

「カフェ」ビッグバーガー（直径 15 cm）写真⑤

ビッグバーガーの為に特別に焼いた通常の約 1.5 倍サイズの自家製パンズに国産牛 100%のパテを使用。

直径 15cm シングル(150g) ¥2,800(3,327)

ダブル(300g) ¥3,300(3,921)

「カフェ」フォワグラ入りビッグバーガー

¥3,300(3,921)

国産牛 100%のジューシーな特大バーガー。贅沢にフォワグラを挟みました。

ミート グランドスラム(800g) 写真⑦

¥6,500(7,722)

牛肩ロースや豚ロース肉、ソーセージ、パッファローチキン、鶏もも肉を盛り合わせたシェアスタイルの豪快なメニュー。3~4 名様でお召しあがりいただくのがおすすめです。

オニオンリングタワー 写真⑥

¥1,800(2,139)

そびえたつオニオンリングのタワー。サルサソースとポルチーニ塩の 2 種でお楽しみいただきます。

スチームキャベツ 写真④

¥1,800(2,139)

蒸し焼きにしたキャベツをアンチョビとベーコンのソースで味付けし、仕上げにパルミジャーノチーズをたっぷり。

フライドポテトのエッグのせ

¥1,800(2,139)

タコス

¥2,000(2,376)

* ()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。

＜洋食料理長 おおたに いさむ 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

マーケティング部 野崎、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)

tokyo.regency.hyatt.jp