

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2021年秋のスペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills (総支配人：ロス クーパー、所在地：東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー) では、グルメの秋に旬の食材を贅沢にお楽しみいただけるシェフこだわりのお食事やスイーツなど、この時期ならではのメニューを豊富に揃えて皆さまをお迎えいたします。

「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、全ての料理にシェフ厳選の和牛を使用し、異なる部位を様々な調理法で堪能いただくディナーコースをご用意いたします。ラウンジでは、今年も10月のハロウィンの時期には、シェフの遊び心が詰まったユニークでコワ可愛いアフタヌーンティーを、11月にはアプリコットの美味しさを丸ごとお楽しみいただけるアフタヌーンティーをご提供いたします。「BeBu (ビブ)」では、低温でグリルしたジューシーで食べ応えのあるポークベリー (豚バラ) と無花果の相性が抜群のハンバーガーが、ハロウィンの季節には、デビルをイメージしたポップで見た目にも楽しいユニークなハンバーガーが登場いたします。「ペストリー ショップ」では、食べるのを躊躇してしまうほどの可愛い表情のハロウィンスイーツに加え、シャインマスカットや大粒のピオーネを贅沢に使用した華やかなスイーツをお届けいたします。「AO スパ&クラブ」では、だるさや食欲不振、自律神経の乱れによる睡眠不足、胃腸の冷えからくる“秋バテ”が気になる季節におすすめの期間限定トリートメントをご用意して皆さまをお迎えいたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「Wagyu Beef Lab ~和牛ラボ~」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ハロウィンアフタヌーンティー」 (10月)



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「アプリコットアフタヌーンティー」 (11月)



BeBu (ビブ)
「ローストポークベリーバーガー」 (9月)



BeBu (ビブ)
「ハロウィンバーガー」 (10月)



ペストリー ショップ
「ハロウィンスイーツ」 (10月)



ペストリー ショップ
「グレープスイーツ」 (11月)



AO (アオ) スパ&クラブ
「Autumn Indulgence~極上の癒しをあなたに~」

新型コロナウイルス感染拡大の状況により、実施及び掲載内容を変更する可能性があります。
お手数ではございますが、ご掲載いただく場合は、事前のお問い合わせをお願いいたします。

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「Wagyu Beef Lab ～和牛ラボ～」

ザ タヴァンでは、サーロイン、リブロース、モモ肉、スネ肉、バラ肉、ホホ肉、といった全 6 種類の部位を使用し、それぞれを最適な調理法でアレンジしたシェフの腕が光る和牛尽くしの贅沢なディナーコースをご用意いたします。温かい前菜の生ハムで巻いたラングスティーヌは、塩気が効いたビーフの生ハムと強い甘さが特徴の手長エビが絶妙なハーモニーを奏でる一皿、お好みですだちや濃厚な味わいの雪室熟成醤油のソースをかけるとさらなる味の広がりを楽しめます。またローズマリーやタイムなど数種類のハーブと共に、溶岩石が敷かれたグリルオーブンで一気に焼き上げるメインディッシュの和牛サーロインのグリルは、柔らかくジューシーな和牛本来の旨味を満喫いただけるだけでなく、香ばしさのなかに鼻から抜ける爽やかなハーブの香りが食欲をより一層引き立たせます。ハーブバターソースでお召し上がりいただくたっぷりの季節野菜も火入れにこだわり、それぞれの美味を最大限に生かした調理法でご提供いたします。コースの最後は 3 種のスイーツが盛られたとっておきのデザートプレートをご用意いたします。その中の一つには、クリーム含有率が高いリッチな北海道産ジャージーミルクをたっぷりを使用した黒と白のウシ柄のコントラストが可愛いロールケーキも。シンプルながらもコクのある深い味わいと、可愛いビジュアルを合わせてお楽しみください。



【コースメニュー】

アミューズ

ビーフリエット プリオッシュトースト 3種のバター トマト あおさ海苔 スパイスマスタード

冷前菜

牛ホホのブレゼとフォアグラ ポワロー葱のテリーヌ ホースラディッシュクリーム ダイスサラダ フレッシュハーブ

スープ

ビーフコンソメスープ 根セロリのフラン フレッシュ黒トリュフ

温前菜 1

牛肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き 香味野菜ピューレ ベビーリーフサラダ

温前菜 2

生ハムで巻いたラングスティーヌと茸のプロシュット すだち

メインディッシュ

和牛サーロインのグリル ハーブバター風味の野菜のココットビーフジュ

デザート

ジャージーミルクの生クリームロールケーキ
マンゴーのキャラメリゼ ココナッツパンナコッタ
パイナップルとチョコレートアイスのミルフィーユ

価格：コースメニュー ￥22,000

期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

「ハロウィンアフタヌーンティー」

毎年好評のハロウィンアフタヌーンティーは、今年もシェフの遊び心が詰まったユニークなラインナップをご用意いたします。ハロウィンを彷彿とさせるいろいろなカタチに模したセイボリーの中でも「ミイラ」は、生クリームを合わせたプリプリとした海老のすり身の周りにパートフィロを巻き、オーブンで焼き上げたパリパリとした食感が楽しいシェフこだわりの一品です。デザートの紫色のモンスターのよう可愛い見た目が特徴の「悪魔」は、鹿児島産の紫イモのペーストとオリジナルのカスタードクリームを合わせた奥行きのある濃厚な紫イモのクリームをお楽しみいただけるモンブランです。土台のタルトの中にはなめらかなブリュレをしのばせました。一つ一つ丁寧に仕上げた、味も見た目も趣向を凝らしたコワ可愛いフォトジェニックな大人も楽しめるアフタヌーンティーで、ハロウィン気分をご満喫ください。



セイボリー

- ・ ジャック オーランタン -鴨フォアグラのムースを詰めたシュー
- ・ ゾンビ -パールモッツアレラとアボカド トマトフムス
- ・ ミイラ -海老のムース パートフィロ・ロール
- ・ 棺桶 -竹炭サブレとスモークサーモン サワークリーム
- ・ コウモリ -卵と生ハムのサンドイッチ チュイル

スイーツ

- ・ ゴースト -抹茶ジェノワーズ 白餡クリーム うぐいす豆 求肥
- ・ 蜘蛛の巣 -ブルーベリーマカロン
- ・ 悪魔 -紫イモのモンブラン
- ・ 目玉 -メープルシュガーとリンゴのカップケーキ
- ・ ウィッチハット -マロンクリーム カシスコンフィ チョココーン チョコサブレ
- ・ ほうき -パンプキンエクレア

スコーン

- ・ かぼちゃ
- ・ オレンジ&レーズン

価格：¥5,940

期間：2021年10月1日(金)～2021年10月31日(日) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

「アプリコットアフタヌーンティー」

ザ タヴァン ラウンジでは、特有の甘酸っぱさが魅力のフレッシュやドライのアプリコットに加え、アプリコットカネール（種の中の仁）まで丸ごとお楽しみいただけるユニークなアフタヌーンティーをご提供いたします。鴨フォアグラのエクレアは、濃厚なフォアグラムースに相性の良いアプリコットジャムを合わせ、アマレットリキュールを隠し味に使用した、ブランデーの華やかな香りがアクセントのリッチな一品です。また、中国の人気デザートである杏仁豆腐をムース風に仕上げた杏仁ムースは、杏仁豆腐とはまた違う口の中で溶けてなくなる優しい舌触りが魅力のスイーツです。チョコレートケーキの中でも人気の高いザッハトルテは、濃厚なヴァローナチョコレートと爽やかな酸味のアプリコットジャムが絶妙なハーモニーを奏でる上質な味わいに仕上げました。アプリコットの魅力をジャム、ドライ、ピューレ、チャツネなど、様々な形でアレンジしたアプリコット尽くしのアフタヌーンティーをこの機会にぜひご堪能ください。



セイボリー

- アオリイカのブロシエット アプリコットサルサ
- 鴨フォアグラのエクレア アプリコットジャム アマレット風味
- チキンと茸 アプリコットのトルティーヤ
- ボッコンチーニと生ハム アプリコットピューレ
- ブルーチーズとドライアプリコットのタルトレット

スイーツ

- アプリコットパイ
- メープルシュガーフィナンシェ ドライアプリコット ピーカンナッツ
- アプリコットパートドフリユイ
- 杏仁ムース
- アプリコットタルトレット
- ザッハトルテ アプリコットジャム

スコーン

- アールグレイティー
- オレンジ&レーズン

価格：¥4,950／土・日・祝日 ¥5,390

期間：2021年11月1日(月)～2021年11月30日(火) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

店舗情報：

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~19:00)

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com URL andaztokyodining.com

営業時間 **最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。**

BeBu (ビブ)

「ローストポークベリーバーガー」

アラカルトで楽しめる秋のシーズナルバーガーは、BBQ ソースとメイプルシロップでマリネした 60g ものポークベリー（豚バラ）を、低温でじっくりローストして、香ばしく焼き上げスモーキーに仕上げた食べ応えのあるハンバーガーです。そのジューシーなポークには、肉厚で自然な甘さが特徴のセミドライにした旬を迎える無花果を合わせます。ポークベリーの旨味と無花果の美味が絶妙にマッチした癖になる味わいです。残暑の疲れを吹き飛ばすボリューム満点の秋の味覚ハンバーガーをぜひご堪能ください。



ビーフパティ、ローストポークベリー、セミドライ無花果、スカモルツァチーズ、レタス、トマト、レッドキャベツピクルス、バジルマヨネーズ

価格：¥1,500

期間：2021年9月1日(水)～9月30日(木)

※表記料金は税込価格です。

「ハロウィンバーガー」

ハロウィンの季節には、デビルをイメージした見た目にもユニークなハンバーガーをご用意いたします。グリルで丁寧に焼き上げた肉汁溢れるジューシーなビーフパティと相性抜群のとろけるチェダーチーズに、竹炭のパン粉で仕上げたブラックオニオンリングのサクサクとした食感をプラスしました。色鮮やかで爽やかな酸味の紫キャベツのピクルスをアクセントにしたデビルを模したハロウィンならではのバーガーです。ポップな見た目が楽しい季節限定のオリジナルティ溢れるハンバーガーをぜひこの機会にお楽しみください。



ビーフパティ、チェダーチーズ、紫キャベツピクルス、ブラックオニオンリング、レタス、トマト、アボカドピュレ

価格：¥1,500

期間：2021年10月1日(金)～10月31日(日)

※表記料金は税込価格です。

店舗情報：

BeBu (ビブ)

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~19:00)

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com URL andaztokyodining.com

営業時間 **最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。**

ペストリー ショップ

「ハロウィンスイーツ」

毎年好評のアンダーズ 東京のハロウィンスイーツが、今年も様々なラインナップで登場いたします。魔女の帽子に見立てた紫イモのウィッチハットモンブランは、お芋のほっこりとする優しい味わいをお楽しみいただけます。チョコレートでコーティングしたメレンゲの土台の上に、安納芋の角切りを混ぜ合わせた甘さ控えめの特製生クリームホイップ、周りにはカスタードクリームを合わせてコクを引き出した紫イモのペーストを贅沢に絞りました。また、キュートな見た目が目を引くチョコレートモンスターは、モンスターエッグの型に、150gのアマンドショコラを贅沢に詰め込んだチョコレート菓子です。土台にはアーモンドとヘーゼルナッツのザクザク感をお楽しみいただけるミルクチョコレートを、モンスターエッグの型にはホワイトチョコレートを使用し、丸ごとチョコレートを余すことなくお楽しみいただけるハロウィンにぴったりのスイーツに仕上げました。食べるのを躊躇してしまうほどの可愛い表情のスイーツは、おうち時間を楽しむアイテムとしてホームパーティーやギフトにもおすすめです。



ケーキ

- ・ パンプキンタルト ¥626
- ・ 紫イモのウィッチハットモンブラン ¥626
- ・ マロンショコラムース ¥680

スイーツ ジャー

- ・ パンプキン プリン ¥734

エクレア

- ・ パンプキンエクレア スモール¥216 / ラージ¥486

焼き菓子、その他

- ・ マロンパイ ¥378
- ・ ハロウィンロリポップ (3個) ¥1,296
ミイラ (バニラ)、ジャックオーランタン (パンプキン)、コウモリ (チョコレート)
- ・ 悪魔のマカロン (ブルーベリー) 3個 ¥1,296 / 6個 ¥2,376
- ・ チョコレートモンスター ¥2,916



悪魔のマカロン

期間：2021年10月1日(金)～10月31日(日)

※表記料金は税込み価格 (8%) です。

※イトインの場合は消費税 10%が加算されます。



チョコレートモンスター

「グレープスイーツ」

季節の変わり目となる最後の時期まで旬な美味しさをご堪能いただける、種類豊富なグレープを贅沢に使用したスイーツをご用意いたします。ジューシーで甘みが強い人気のシャインマスカットや、大粒のピオーネをふんだんに使用し素材の美味しさを引き立たせた味わい深いスイーツです。シャインマスカットのシャルロットは、タヒチ産バニラビーンズのブリュレとライチ、ローズ、ラズベリーのミックスジュレの層をオーガニックのノンアルコール白ワインのムースで包み、周りにはサクサクのビスキュイ、トッピングに大粒のシャインマスカットをふんだんに飾った見た目も華やかな一品です。パン オ レザンは、大きめのごろごろとした食べ応えあるレーズンとサクサクの生地からカスタードクリームがほのかに香る、葡萄の美味しさを堪能いただける優しい味わいの一品。毎朝店内で焼き上げる完全ホテルメイドのデニッシュをぜひご堪能ください。



ケーキ

- ・ シャインマスカットのシャルロット ¥702
- ・ ピオーネとイチジクのクラフティー ¥702
- ・ シャインマスカットとピオーネのロールケーキ ¥648

スイーツ ジャー

- ・ グレープのヴェリーヌ ¥734

焼き菓子、その他

- ・パン オレザン ¥324
- ・黒糖ほうじ茶とラムレーズンのパウンドケーキ ¥3,024

期間：2021年11月1日(月)～11月30日(火)

※表記料金は税込み価格(8%)です。

※イトインの場合は消費税10%が加算されます。

店舗情報：

ペストリー ショップ

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京1階

電話番号 03 6830 7765 URL andaztokyodining.com

営業時間 **最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。**



パン オレザン



黒糖ほうじ茶とラムレーズンの
パウンドケーキ

AO (アオ) スパ&クラブ

「Autumn Indulgence～極上の癒しをあなたに～」

AO スパでは、猛暑による過酷な夏が終わり、だるさや食欲不振、自律神経の乱れによる睡眠不足、胃腸の冷えからくる“秋バテ”が気になる季節におすすめのトリートメントをご用意いたします。冷えた胃腸を温め、お体のバランスを整える効果も期待できるトリートメントは、血行促進に良いとされるピーツとローズマリー、塩のスクラブを使用するフットバスからスタート。脚、腕、お腹のマッサージを丁寧に行った後は、ホットストーンを使用しお腹を温めながらゆっくりほぐします。胃腸を温めることにより、自律神経を整える効果があります。

さらに、ラベンダー、イランイランを配合したリラックス効果の高いエレメンタルハーボロジーの温かいオイルで頭皮をじっくりとマッサージし深い眠りへと誘います。夏の日焼けによるダメージを受けたお肌、乾燥したお肌にも効果的です。

仕上げに温かいタオルで頭を包み込み、心地よい目覚めへと導きます。

不眠、疲労を感じている方、リモートでお疲れの方、休息が必要な方は、頭皮と胃腸にフォーカスしたお体を温めるトリートメントで心身共に癒されてみてはいかがでしょうか。



「Autumn Indulgence」(75分)

【フットバスリチュアル 10分】

- ・ピーツ、ローズマリー、お塩のフットバス

【ボディマッサージ 30分】

- ・脚、腕、お腹のマッサージ
- ・ホットストーンで腹部マッサージ
- ・デコルテのマッサージ

【ヘッドマッサージ 35分】

- ・リラックス効果の高いエレメンタルハーボロジーのオイルを使用し頭皮マッサージ
- ・温かいタオルで頭を包み込み、更に上から頭皮マッサージ

価格：¥22,000

販売期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

施設情報：

AO スパ&クラブ

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京37階

電話番号 03 6830 7735

メールアドレス aospaandclub@andaz.com URL aospaandclub.com

営業時間 **最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。**

※画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

URL：<https://xfs.jp/GTu3rK>

※アンダーズ 東京では、ハイアットの新衛生対策に基づき、さらなる[感染症拡大防止策](#)を講じた上で、営業時間および一部施設の営業を限定し、ゲストの皆様をお迎えしております。

<アンダーズ 東京について>

ハイアットが手がける日本初のラグジュアリー ライフスタイルホテル「アンダーズ 東京」は、地上 52 階建ての「虎ノ門ヒルズ 森タワー」の 47～52 階に、2014 年 6 月に開業しました。8 室のスイートを含む 164 のいずれの客室からも東京の素晴らしい眺望をお楽しみいただけるほか、オールデイダイニングやバー、ユニークなイベントスペース、チャペル、スパ&フィットネス施設を備えます。デザインはトニー チー氏と SIMPLICITY が手がけ、ホテルに日本の文化や心地よさを取り入れています。また世界中のアンダーズに共通し、自由でクリエイティブな才能が集う「アンダーズ サロン」も、今後継続的に開催していきます。アンダーズ 東京に関する最新情報は andaztokyo.jp でご確認ください。

本件に関するお問合せ先

アンダーズ 東京 PR 事務局（株式会社カーツメディアワークス内）

小石、田口、森山 TEL：03 6427 1627 (contact@kartz.co.jp)

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ

浜田 理絵 (rie.hamada@andaz.com) 根本 陽子 (yoko.nemoto@andaz.com)

TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050