

2014年10月30日

報道関係者各位

今年オープンのアンダース 東京が贈る初めてのクリスマスプラン
限定クリスマスケーキ&コースメニューのご案内

11月1日ご予約開始

アンダース 東京 / Andaz Tokyo Toranomom Hills (総支配人:アルノー・ド・サン=テグジュペリ、所在地:東京都港区虎ノ門1-23-4)では、初めてのクリスマスを迎えるにあたり、虎ノ門ヒルズの1階にある「ペストリーショップ」にてペストリーシェフ岡崎正輝がつくる4種類のクリスマスケーキとクリスマスハンパーを、51階のメインダイニング「アンダース タヴァン」にて総料理長ゲルハルト・パスルガーによるフェスティブコースメニューをご提供いたします。

この冬ペストリーショップで扱うのは、洋菓子の世界大会「ル・モンド・ドゥ・ザ・パティスシエール 2012」で世界一に選ばれた岡崎正輝による4種類のクリスマスケーキと、ボックスとバスケット2種類のクリスマスハンパー。11月1日からご予約を承ります。



リュミエール

「リュミエール」は、中にピスタチオのクランブルやチョコレートムース、ラズベリーガナッシュなどを5層に重ねたピスタチオムースのケーキです。見た目にも美しく、煌びやかなサーカスのショーを創り出す光をイメージしています。その他、ザッハトルテをアレンジした濃厚な味わいのブッシュ・ド・ノエル、マロンタルトを組み合わせたカシスモンブラン、口どけの良いストロベリーショートケーキの計4種類をおたのしみいただけます。



ブッシュ・ド・ノエル

クリスマスハンパーには、オーストリアの伝統的なレシピをつかったシュトローレンやドライフルーツブレッド、ストロベリーフレーバーとプレーンタイプのプールの・ネージュや、フルーツチョコレートやフロランタンなど冬の贈り物にぴったりのアイテムを詰め合わせたギフトセットをご用意いたしました。

アンダース タヴァンでは、12月20日~12月25日の期間限定で、ロマンティックな夜を演出するにふさわしいフェスティブコースメニューをご用意いたします。宮崎牛のテンダーロインやボタンエビなど新鮮な日本の食材を取り入れた、繊細でぬくもりのあるヨーロッパ料理をご提供いたします。



宮崎牛テンダーロイン
リンゴベリーとジュニパーベリーのジュ

<アンダーズ 東京について>

アンダーズ 東京は、東京タワーと皇居の間となる東京の中心に誕生したライフスタイルホテルです。地上 52 階建て「虎ノ門ヒルズ」の 47-52 階を占め、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頂けます。オールデイダイニングやバーのほか、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・チー氏と緒方慎一郎氏が手がけ、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」も開催していきます。アンダーズ東京に関する最新情報は www.andaztokyo.jp または 03-6830-1234（ホテル代表）でご確認ください。

<アンダーズについて>

グローバルな視点でその国の都市や文化と個性を尊重したアンダーズは、徹底したおもてなしとシンプルかつパーソナルなサービスとともに、今までと違うホテル体験を提供しています。アンダーズはその国や都市の特性を積極的に採り入れながら、ゲスト一人ひとりがご自身のスタイルで快適に過ごせるように、刺激的でありながらもさりげない空間を創造しています。現在、ニューヨーク（フィフスアベニュー、ウォールストリート）、サンディエゴ、ウェストハリウッド、ナパ、サヴァンナ、マウイ、パパガヨ、ロンドン、アムステルダム、上海、東京で 12 軒のアンダーズ ホテルを運営しています。詳しくは www.andaz.com をご覧ください。

<Hyatt Hotels Corporation について>

ハイアット ホテルズ コーポレーション(本社：米国イリノイ州シカゴ)は、ハイアットが誇る洗練されたおもてなしと心地よい寛ぎを提供する、世界有数のホスピタリティ企業です。世界各地で働くハイアットスタッフ一人ひとりが、お客様の人生に感動と輝きをもたらす“本物のホスピタリティ”を提供しています。現在、世界中でパーク ハイアット(Park Hyatt)、アンダーズ(Andaz)、グランド ハイアット(Grand Hyatt)、ハイアット(Hyatt)、ハイアット リージェンシー(Hyatt Regency)、ハイアット プレイス(Hyatt Place)、ハイアット ハウス(Hyatt House)、ハイアット ジラーラ(Hyatt Zilara)、Hyatt Ziva(ハイアット ジーヴァ)のホテルブランドを管理、所有、開発、フランチャイズ経営しています。また、ハイアット ホテルズ コーポレーションの傘下には、ハイアット レジデンスとハイアット レジデンス クラブを展開、運営、販売またはライセンス契約するハイアット レジデンシャル グループ, Incがあります。2013年12月31日現在、ハイアット ホテルズ コーポレーションのポートフォリオは世界48ヶ国で548施設です。詳しくは www.hyatt.com をご覧ください。

本件に関するお問合せ先

アンダーズ東京 マーケティングコミュニケーションズ
寺本美那(mina.teramoto@andaz.com) トウルコ歩(ayumi.trucco@andaz.com)
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

客室予約に関するお問合せ先

アンダーズ 東京 リザーベーション
TEL: 03-6830-1212 (月～金 9時～18時/土日祝 10時～18時) www.andaztokyo.jp

アンダーズタヴァンについて



アンダーズ タヴァン ダイニングエリア

アンダーズ 東京の 51 階にあるメインダイニング、アンダーズ タヴァンでご提供するの、四季折々の日本の新鮮な食材を使ったヨーロッパの地方料理。総料理長のゲルハルト・パスルガーがご提案するのは、ヨーロッパの家庭料理にインスピレーションを得た、洗練されながらも一皿一皿にあたたかみを感じるメニューです。朝食はビュッフェスタイルで、ランチとディナーには、アラカルトとコースをご用意しております。ラウンジエリアでは、午後 15 時から 18 時まで、アフタヌーンティーメニューをおたのしみいただけます。また、ダイニング、ラウンジ、バー、個室にわかれた 4 つのエリアでは、どのお席からも東京の素晴らしい眺めを一望することができます。

ゲルハルト・パスルガー

アンダーズ 東京 総料理長/料飲部長

14 歳の時に、故郷オーストリアのザルツブルグにあるシェラトンホテルからキャリアをスタート。その後、世界的に有名なウィーンのホテルインペリアルや、ロンドン、シドニー、上海の名高いレストランで経験を重ねた後、2007 年に「グランド ハイアット 香港」の副料理長、2008 年に「パーク ハイアット 上海」の総料理長に着任（2012 年に料飲部長を兼任）。2014 年、日本初上陸となる「アンダーズ 東京」の総料理長、料飲部長に就任。

料理をすること、人をもてなし、喜んでもらうことは彼にとって何よりの喜びであり、そのスタイルは常に変わることはない。豊富な経験だけではなく、彼の情熱と細部へのこだわりが、パーソナル スタイルを提案するアンダーズ 東京を訪れる一人ひとりに、唯一無二の経験を提供し続ける。



岡崎正輝

ペストリーシェフ

1999 年に辻調理師専門学校卒業後、リーガロイヤルホテルに入社。2003 年グランド ハイアット 東京に入社。数々のコンクールの受賞を経て、2011 年ペストリー副料理長に就任。「ル・モンドリアル・ザール・シュクレ 2012」で優勝を果たした。2014 年アンダーズ 東京のペストリーシェフに就任。「お客様が箱を開けた瞬間にどんな気持ちになるのかを常に考えてスイーツを作っている。」彼のスタイルには、数々のコンクールで培った表現力と、スイーツがもたらす特別なシーンを誰よりも大切にしている想いが反映されている。【過去コンクール受賞歴】2002 年 内海杯ジュニアコンクール銅賞、2005 年 ルクサルドグランプレミオ 準優勝、2008 年 内海杯技術コンクール準優勝、2009 年 WPTC、国内予選準優勝、2010 年 内海杯技術コンクール優勝、2012 年 ル・モンデリアル・デ・ザール・シュクレ 2012 本選優勝



Pastry Shop クリスマスケーキ & クリスマスハンパー



ブッシュ・ド・ノエル
12cm ¥4,500



ストロベリーショートケーキ
12cm ¥3,900 / 15cm ¥5,100



リュミエール - ピスタチオムース
12cm ¥4,100



カシスモンブラン
12cm ¥3,500



クリスマスハンパー バasket ¥10,000

ドライフルーツブレッド、シュトーレン、アンダーズ チョコレートクッキー、フロランタン、フルーツチョコレート、マシュマロ、富士りんご、カファレルチョコレート、デンメア フルーツガーデンティ、ノルマンディーのチーズ

クリスマスハンパー ボックス ¥5,800

ドライフルーツブレッド、シュトーレン、ブルドネージュ、ストロベリーブルドネージュ、抹茶とクランベリークッキー、フルーツチョコレート、マシュマロ

クリスマスケーキ

予約受付期間：11月1日（土）～ 12月15日（月）、受取期間：12月20日（土）～ 12月25日（木）

クリスマスハンパー

ボックス 50 個 / バasket 100 個

11月1日～なくなり次第受付終了

販売期間：11月24日（月）～ なくなり次第販売終了

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

Shop information: ペストリー ショップ 03 6830 7765

〒151-0001 東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 1 階

Andaz Tavern クリスマス限定コースメニュー - DINNER - <メニュー例>

香辛料風味の大トロ

ボストンロブスターとフォアグラテリーヌ イベリコハム ロブスターアスピック

アーティチョークスープ オセトラキャビア ボタンエビ

あんこう カリフラワー 紫のマスタード 葡萄と柚子

宮崎牛テンダーロイン 赤キャベツ 芽キャベツ リンゴンベリーとジュニパーソース

クリスマスログ ベリー 赤ワイン ピスタチオアイスクリーム

6 COURSE MENU | ¥25000、5 COURSE MENU | ¥22000（大トロを除く）

4 COURSE MENU | ¥18000（大トロ、アーティチョークスープを除く）

※クリスマス限定コースメニューは、ランチとディナーでご用意しております。

12月20日（土）～ 12月25日（木）

※記載の価格に消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Shop information: アンダーズ タヴァン | Andaz Tavern

03 6830 7739 tokyo.restaurant@andaz.com

〒151-0001 東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 51 階

