

報道関係者各位

シチューやウィスキーで、寒い冬を暖かくお楽しみいただける
アンダーズ 東京 冬のスペシャルメニューのご案内
 ペストリーショップでは、期間限定のストロベリースイーツをご用意

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon 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）は、2016年1月から2月の期間限定で、寒い冬を暖かく過ごしていただける、冬にぴったりのスペシャルメニューをご用意し、皆様をお迎えいたします。

メインダイニング「アンダーズ タヴァン」では、フランスやハンガリー、オーストリアなど地域の伝統的な5種類のシチューをご提供する「ウィンターシチュー」を、またカフェ&バー「BeBu（ビブ）」では、様々なタパスとともにオリジナルのチーズフォンデュをご堪能いただける「スイスチーズフォンデュナイト」、ルーフトップバーでは、スコットランドやアメリカ、日本などのウィスキーを五感でお楽しみいただける「ウィスキーライブ」を開催いたします。

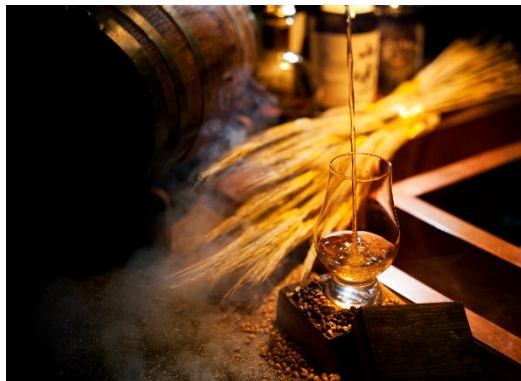
ペストリーショップでは、九州のブランド苺「あまおう」「さがほのか」「さちのか」の魅力を最大限に活かした、期間限定のストロベリースイーツも登場いたします。



アンダーズ タヴァン「ウィンターシチュー」



カフェ&バーBeBu（ビブ）
「スイスチーズフォンデュナイト」



ルーフトップバー「ウィスキーライブ」



ペストリーショップ「ストロベリープロモーション」

アンダーズ タヴァン

「ウィンターシチュー」

シチューは、数ある料理の中でも歴史が長く、数百年かけて地域の気候や地元の食材、地域料理の味の特徴に合わせて調整され、ヨーロッパ全域に根付いた代表的な伝統料理となりました。アンダーズ タヴァンでは、ヨーロッパ各地の味を代表する本格的なシチュー5種類をお贈りします。ご用意するのは、フランスの「ビーフのブルゴーニュ風」、「ロブスターのブイヤベース」、オーストリアの「鹿肉のラゲー」、ハンガリーの「チキン パプリカッシュ」、そしてアイルランドの「アイリッシュシチュー」。なかでも「鹿肉のラゲー」は、北海道産鹿肉をオーストリア出身の総料理長の母のレシピで調理し、オーストリア産の野生のリンゴンベリーと、自家製のブレッドダンプリングを添えた逸品です。冬の季節だからこそ、身も心も温まるバラエティ豊かなシチューをシェアスタイルでお楽しみください。

2016年1月4日（月）～1月28日（木） 17:00～22:00

<メニュー>

アイリッシュシチュー ￥2,600

ブイヨンでゆっくりと煮込んだ仔羊 インカポテト&根野菜 250年以上もの歴史あるアイリッシュ料理

チキンパプリカッシュ ￥2,400

コクのあるパプリカと玉葱の山梨県産チキンのシチュー レモンゼストとマジョラムの香り

伝統的なハンガリー料理 ピラフと共に

ビーフのブルゴーニュ風 ￥3,000

芳醇な赤ワインソースで煮込んだ国産牛頬肉 伝統的なフランス料理

ベーコンとマッシュルーム、マッシュポテトを添えて

鹿肉のラゲー ￥3,200

赤ワインでマリネした北海道産鹿のすね肉 芳醇な赤ワインソースと冬のスパイスの香り

リンゴンベリーと伝統的なオーストリアのブレッドダンプリングを添えて

ロブスターのブイヤベース ￥5,500

南フランス マルセイユの伝統的な魚料理 ロブスター、鮮魚、貝、香味野菜とサフランのシチュー

グリルブレッドとルイユと共に



※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。

※ 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。

店舗情報：

アンダーズ タヴァン

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京51階

電話番号 03 6830 7739

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

URL restaurants.andaztokyo.jp

営業時間 朝食 6:30～11:00 (ラストオーダー 10:30)

ランチ 11:30～15:00

ディナー 18:00～22:00

カフェ&バー BeBu (ビブ)

「スイスチーズフォンデュナイト」

豊富なグリルメニューを取りそろえるカフェ&バー BeBu (ビブ) では、1月4日(月)から2月29日(月)までの期間、シェアスタイルでお楽しみいただける「スイスチーズフォンデュナイト」を展開いたします。

スイスの伝統的な料理として長年愛されるチーズフォンデュを、独自にブレンドしたチーズにドイツ製のきかせた BeBu (ビブ) 特製のメニューをご提供いたします。あたたかいチーズのとろけるポットを友人や家族、職場の同僚など大人数で囲み、インカポテトやパンを串で刺したまま絡めて食べる、昔ながらのスタイルでお召し上がりいただけます。そのほか、エビとチキンの唐揚げやソーセージの盛り合わせなど、シェフこだわりのバラエティ豊富なタパスもご用意。新年のはじまりを祝う賑やかな時間を、生ビールやワイン、カクテルなどのお飲み物とともに楽しみください。

2016年1月4日(月)～2月29日(月) 17:00～20:30

スイスチーズフォンデュセット 2時間フリードリンク (1時間半 L.O.) ¥5,000

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※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。

※ご予約は、48時間前までに、2名様よりお受けいたします。

<メニュー>

メインディッシュ

チーズフォンデュ キルシュ ファームブレッド&インカポテト

タパス料理

サーモンのマリネ 季節のリーフサラダ
リゾットコロッケ
クリームチーズのフリット
グリルソーセージ マスタード ピクルス
エビとチキンの唐揚げ

デザート

アップルパイソフトクリームサンデー

お飲物 (2時間のフリーフロー)

アサヒビール
白ワイン・赤ワイン
カクテル数種
ソフトドリンク数種



店舗情報:

カフェ&バー BeBu

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京1階

電話番号 03 6830 7739

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

URL restaurants.andaztokyo.jp

営業時間 BeBu カフェ&バー 11:00～23:00

BeBu ラウンジ 11:00～21:00

ルーフトップバー

「ウィスキーライブ」

ルーフトップバーでは、スコットランド、アメリカ、そして日本と、国内外の酒造家とコラボレーションし、ユニークで稀少なウィスキーを約 70 種類揃えました。アメリカのウィスキーはスキットルボトルで、日本のウィスキーは日本固有のオークであるミズナラ材の上に、というように、それぞれの特徴に合ったアイテムでご提供します。スコットランドのウィスキー“アイラ”では、オーク樽の板に乗せることで、酒造家たちが丹精こめてウィスキー樽を焦がした匂いと、ウィスキーのフレーバーが調和を生み出し、味覚と嗅覚からウィスキー本来の個性をお楽しみいただきます。

また、温かみと居心地の良さを兼ね揃えた革張りのソファスペースは、伝統的な日本の炉を囲むように配置され、海外で体感するようなカジュアルさと和やかな日本らしいムードの調和のとれたコンビネーションを創り出します。味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚の五感に訴えかけるペアリングとともに、唯一無二のウィスキー体験をお届けいたします。

2016年1月6日（水）～2月13日（土） 17:00～24:00（金・土 25:00 まで）

<u>Japanese Whisky</u>	－ サントリー 知多	¥1,850
<u>American & Canadian Whisky</u>	－ ワイルドターキー ライ	¥1,850
<u>Scotch Whisky – Speyside</u>	－ シーバスリーガル 18年	¥2,500
	－ ロイヤルハウスホールド	¥4,300
	－ グレンフィディック 15年	¥2,500
<u>Scotch Whisky – Islay</u>	－ ラフロイグ 10年	¥2,500
<u>Scotch Whisky – Highland and Lowland</u>	－ ザ マッカラン 1824 アンバー	¥2,500
	－ ハイランドパーク “ダークオリジンズ”	¥2,800
<u>Irish Whisky</u> ※五感を刺激する体験には含まれません	－ タラモアデュー 12年	¥1,850
<u>味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚の五感とともに楽しむペアリング</u>		＋¥600

※ 上記メニューは一例になります。

※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。



店舗情報：

ルーフトップバー

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京52階

電話番号 03 6830 7739

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

URL restaurants.andaztokyo.jp

営業時間 17:00～24:00（金土 17:00～25:00）

ペストリーショップ

「ストロベリープロモーション」

九州の憧れのブランド苺である「あまおう」「さがほのか」「さちのか」の3種類の異なる品種の特徴を活かし、海外の著名な洋菓子コンクールで優勝経験のあるペストリーシェフ・岡崎正輝が、素材そのものの味わい深さを残しながら、その魅力を存分に引き出したスペシャルデザートをご用意いたしました。

販売期間：2016年1月1日（金・祝）～1月31日（日）

ストロベリータルト（さがほのか） ￥550

しっかりとした果実と穏やかな酸味、鮮紅色が特徴の「さがほのか」。タルトのサクサクとした生地と苺の食感、カスタードクリームとの絶妙なバランスを堪能いただけます。

ストロベリーロールケーキ（あまおう） ￥500

糖度が高く、全体的に苺のしっかりとした風味が魅力の「あまおう」。甘みを抑えた砂糖を使って焼き上げたロール生地が、あまおう自然の甘みをより引き立てます。柔らかな果肉としっとりした生地とのハーモニーをお楽しみください。

ストロベリートライフル（さちのか） ￥550

果皮は濃い鮮赤で果心も淡赤色の「さちのか」は、ゼリーにしても赤色が鮮やか。香りはやや強く、酸味が穏やかで甘みとのバランスが特徴です。その苺を使ったトライフルは、苺のゼリー、苺のスポンジ、カスタードなどが層になり、楽しい発見が詰まったデザートです。

ストロベリーアソート ￥650

フリーズドライのストロベリーがふんだんに入ったホワイトチョコレートボードの上に、「さがほのか」、「あまおう」、「さちのか」の異なる3品種のをせ、独特な食感とそれぞれの食べ比べを楽しむことができる贅沢な一品です。

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。



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 アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7765

URL restaurants.andaztokyo.jp

営業時間 8:00～20:00

<アンダーズ 東京について>

ハイアットが手がける日本初上陸の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」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頂ける他、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、自由に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 www.andaztokyo.jp または www.facebook.com/AndazTokyo でご確認ください。

<アンダーズについて>

ヒンディ語で「パーソナルスタイル」を意味し、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、ハイアットのライフスタイルブティックホテル「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。2007 年に誕生した最初のアンダーズ ロンドン リバプールストリートをはじめ、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、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おり、今後も、オタワ（カナダ）、シンガポール、マヤコバ（メキシコ）等で開発が進んでいます。詳しくは www.andaz.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
浜田理絵 (rie.hamada@andaz.com) 浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com)
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

アンダーズ 東京 PR 事務局 （株式会社トイロ内）
渡辺、長谷川、高橋
TEL: 03-3221-0908 (andaztokyo_pr@toylo.co.jp)