

2016年3月9日

報道関係者各位

アンダーズ 東京 春を愉しむ特別メニューのご案内

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、今春、東京の空が間近に見えるルーフトップバーで桜をお楽しみいただける「お花見ガーデン」を開催いたします。さらに、春を満喫するさくらのスイーツを始め、極上のブリーチーズがとろけ出すブリオッシュや、新しいスタイルの串焼きをご提供する歓送迎会プラン、旬の柑橘類を楽しめるクラシックカクテルを期間限定でご用意し、皆様をお待ちしております。

東京の素晴らしい眺望が広がる、虎ノ門ヒルズの 52 階に位置するルーフトップバーでは、地上約 250m のテラスで、桜を眺めながらお食事をお楽しみいただける「お花見ガーデン」を開催いたします。ディナープランだけでなく、ランチやアフタヌーンティーもご提供し、普段は夜しか見ることのできないルーフトップバーからの絶景を、昼間、桜のお花見とともにご堪能いただけます。さらにルーフトップバーでは、旬を迎える柑橘類の果実を活かしてクラシックカクテルを再形成（ツイスト）した「ツイスト シトラスクラシックカクテル」もご用意しております。

ペストリーショップでは、期間限定で、さくらのトライフルやマカロン、ロールケーキ、マシュマロなど、春らしい和テイストの「さくらのスペシャルスイーツ」が出そろいました。

本格的なヨーロッパ地方料理が楽しめるメインダイニング「アンダーズ タヴァン」では、ふわふわのブリオッシュでたっぷりのブリーチーズを包み込んで焼き上げた「たっぷりのブリーチーズを包んだブリオッシュ」を、カフェ&バー BeBu（ビブ）では、シェアスタイルでバラエティ豊富な串焼きをお楽しみいただける歓送迎会パーティーなどに最適の「串グリルパーティー」をご用意しております。春の虎ノ門で、この時期だけの特別なプランをぜひご堪能ください。



ルーフトップバー
「お花見ガーデン」



ペストリーショップ
「さくらのスペシャルスイーツ」



アンダーズ タヴァン
「たっぷりのブリーチーズを包んだ
ブリオッシュ」



カフェ&バー BeBu（ビブ）
「串グリルパーティー」



ルーフトップバー
「ツイスト
シトラス クラシックカクテル」

ルーフトップバー

「お花見ガーデン」

アンダーズ 東京 52 階の開放感溢れるテラスが魅力のルーフトップバーでは、今年、約 200 年以上の歴史を誇る老舗シャンパーニュ・メゾン「ペリエ ジュエ」とコラボレーションを行い、天空に近い特別な空間で東京の絶景と共に、桜を觀賞いただきながらお食事やお飲物とお楽しみいただける「お花見ガーデン」を期間限定で開催いたします。

アンダーズ 東京が企画するユニークでクリエイティブな新しいかたちのお花見体験と、自然からのインスピレーションを尊重し、日々の生活に美しさを吹き込むという「ペリエ ジュエ」のフィロソフィーが合わさり、今回のコラボレーションが実現しました。ルーフトップバーではライトアップされた夜桜をご覧いただきながら、その雰囲気ぴったりなロゼシャンパン「ペリエ ジュエ プラソン ロゼ」とピクニックスタイルの心躍るお料理の数々をお楽しみいただきます。

また、週末にはペストリーシェフ・岡崎正輝による色とりどりのスイーツが並ぶスペシャルアフタヌーンティーや、ご友人やご家族でもお楽しみいただけるランチメニューをご用意し、普段は見ることのできないルーフトップバーからの昼の絶景とともにご堪能いただけます。日本の伝統的な行事のひとつであるお花見、初春の訪れを祝いシャンパンを片手に、アンダーズ 東京でのユニークなお花見体験をお楽しみください。

ルーフトップ お花見ピクニックディナー

期間：2016年3月26日（土）～4月10日（日）17：00～21：00
ピクニックディナー&ドリンクフリーフロー ¥15,000
ペリエ ジュエ シャンパンフリーフロー&カクテルメニュー ¥15,000

ルーフトップ お花見イースターランチ

期間：2016年3月26日（土）、27日（日）11：30～14：00
ピクニックランチbuffet ¥6,000
グラスシャンパン付き（ペリエ ジュエ グラン ブリュット） ¥7,800

ルーフトップ お花見ランチ

期間：2016年4月2日（土）、3日（日）11：30～14：00
ピクニックランチbuffet ¥6,000
グラスシャンパン付き（ペリエ ジュエ グラン ブリュット） ¥7,800

ルーフトップ お花見アフタヌーンティー

期間：2016年3月26日（土）、27日（日）&4月2日（土）、3日（日）
15：00～17：00
ピクニックアフタヌーンティー ¥3,200
ピクニックアフタヌーンティー&コーヒー・紅茶 ¥4,200
ピクニックアフタヌーンティー&コーヒー・紅茶& ¥5,000
グラスシャンパン付き（ペリエ ジュエ グラン ブリュット）

※ 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。

※事前のご予約をお願いいたします。

※ディナーメニューにつきましては、ご予約日時より3日間以内のキャンセルに関しては50%、24時間以内は100%のキャンセル料をいただいております。



「ツイスト シトラス クラシックカクテル」

柑橘類が最も旬を迎える3月。ルーフトップバーでは、受賞歴のあるミクソロジスト達による、日本が誇るあらゆる柑橘類の果実を活かし、クラシックカクテルを再形成（ツイスト）した「ツイスト シトラス クラシックカクテル」をご提供いたします。時代を重ねたレシピにひねりを加え、伝統を重んじながらも時代を感じさせないユニークで特別なカクテルを、この機会にぜひご堪能ください。

期間：2016年3月1日（火）～4月30日（土）
ツイスト シトラス クラシックカクテル ¥1,750～

※ 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 andaztokyodining.com
営業時間 17:00～24:00（金・土 17:00～25:00）



ペストリーショップ

「さくらのスペシャルスイーツ」

桜の季節に合わせて、桜餅の味をイメージしたり、桜の塩漬けを使用するなど、和テイストや桜の香りを満喫いただけるさくらスイーツを6種類ご用意しました。素材本来の特性を存分に引き出した、春を彩るバラエティ豊富なスイーツをお楽しみください。

販売期間：2016年3月15日（火）～4月30日（土）

さくら トライフル ￥550

季節を感じられる味わいと香りが楽しめるトライフル。桜ゼリー、苺のコンポート、桜シロップに漬け込んだスポンジケーキ、ラズベリーのメレンゲ、桜のカスタードクリーム、白桃のゼリーが層になっています。



さくら ロールケーキ ￥500

桜のペーストを練りこんだ、やわらかくしっとりとしたスポンジと、桜のアロマで香りづけしたクリームが楽しめるロールケーキです。



さくら マカロン (3個入り) ￥1,200

桜餅をイメージした、かわいらしい、一口サイズのマカロン。クリームは、ホワイトチョコレートのベースに桜クリーム、桜の塩漬けを使用しています。



さくら エクレア スモール ￥200 / ラージ ￥490

ペストリーショップのシグネチャーアイテムであるエクレアに、さくらフレーバーが登場。桜のリキュールの香りと、カスタードクリーム、上に載せたホワイトチョコのクランチの食感を楽しめます。



さくら パウンドケーキ ￥750

桜パウダーを使用した生地、アプリコットジャム、アーモンド、桜の塩漬け、ドライラズベリー、ピスタチオ、アプリコットをトッピングしたパウンドケーキ。甘さを引き立てるため、ほんのりと塩味をきかせています。



さくら マシュマロ ￥650

ペストリーショップで人気のマシュマロに、春をイメージした、さくらのフレーバーが登場しました。



※ 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 andaztokyodining.com

営業時間 8:00 ～ 20:00

アンダーズ タヴァン

「たっぷりのブリーチーズを包んだブリオッシュ」

アンダーズ 東京のメインダイニングでは、魅力的な春の始まりにふさわしい一品、たっぷりのブリド モーを包み込んで焼き上げた、ふわふわのブリオッシュを期間限定でご提供しております。

ブリーチーズは、フランス在住の素晴らしいチーズ職人 フィリップオリバー氏から特別に仕入れたものを使い、コクがあってクリーミーなブリオッシュでチーズを覆って焼き上げます。それをテーブルまでお持ちし目の前で切り分けると、ふんわりした生地の間から、たっぷりとしたブリーチーズが溶けだします。付け合せには、佐渡島産の上質な蜂蜜、花梨ジャム、黒トリュフをご用意。お食事の締めくくりに、またはデザートのご代わりに、ぜひご堪能ください。

期間：2016年3月1日（火）～31日（木）

たっぷりのブリーチーズを包んだブリオッシュ ¥2,400（1ピース）

※ 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：

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 andaztokyodining.com

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）

「串グリルパーティー」

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、世界各地で楽しまれている様々な串焼きにビブのアレンジを加え、シェアスタイルでお楽しみいただく新しい形の串焼きをご用意いたしました。

今冬よりインテリアが変わり、より温かみのある、居心地のよい空間となった店内やテラス席へ、職場の同僚の方やご友人、ご家族とご一緒にぜひお越しください。

期間：2016年3月1日（土）～4月30日（土） 17:00 ~ 20:30

串グリルパーティープラン 2時間フリードリンク（1時間半 L.O.） ¥5,500

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※事前のご予約にて、2名様よりお受けいたします。

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 andaztokyodining.com

営業時間	BeBu カフェ&バー	11:00 ~ 23:00
	BeBu ラウンジ	11:00 ~ 21:00



<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 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、ウエストハリウッド、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）、スコッツデール（アメリカ）、ニューデリー（インド）、マヤコバ（メキシコ）、パームスプリングス（アメリカ）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)