

報道関係者各位

春の訪れを、桜とともに楽しむダイニング&スパエクスペリエンス

アンダーズ 東京 春のスペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomom 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) は、この季節ならではの食材や、日本の春の代名詞、桜満載のスペシャルメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。

東京湾やお台場の景色を一望できる、「ルーフトップ バー」で、今年も桜をお楽しみいただける「さくら ガーデン」を開催いたします。また、ミクソロジストによるオリジナルの「スモーク ティー マティーニ」や、本格的な寿司をご提供する「the SUSHI」では旬の食材にこだわった「スプリング ガラディナー」をご満喫いただけます。1階にあるカフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、本場ベルギービールと本格的な料理を楽しめる「ベルギー フェスティバル」を開催、「ペストリー ショップ」では、昨年もご好評いただきました、桜をテーマにした「さくら スペシャルスイーツ」が並びます。また、ナチュラルプロダクトにこだわり、それぞれのお客さまに合ったパーソナルなスパ体験を提供する「AO (アオ) スパ&クラブ」では「さくら ジャーニー」と題して、桜スクラブと春の香り漂うオイルのボディマッサージを組み合わせたトリートメントをご用意いたします。



ルーフトップ バー
「さくら ガーデン」



BeBu (ビブ)
「ベルギー フェスティバル」



ペストリー ショップ
「さくら スペシャルスイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ
「さくら ジャーニー」

ルーフトップ バー 「さくら ガーデン」

「ルーフトップ バー」では昨年に引き続き、日本の春の風物詩であるお花見を開催いたします。
虎ノ門ヒルズの最上階、地上約 250 メートルの高さにあるテラスに一步足を踏み入れると、美しい桜の木々と美味しいお料理で皆さまをお迎えいたします。眼下に広がる東京の夜景や、東京湾、東京タワーのパノラミックな眺望とともに、春の訪れをお楽しみください。

「お花見 アフタヌーンティー at さくら ガーデン」

さくら ガーデンの開催期間限定でルーフトップ バーでは、ピクニックスタイルのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。東京湾やお台場が一面に広がる景色がご覧いただけるテラスエリアのゆったりとしたソファ席、また目の前にダイナミックな東京タワーをご覧いただけるガーデンスタイルのお席をご用意しております。どちらのお席も桜の木の下で、ブッフェスタイルのアフタヌーンティーをご提供いたします。



コールドカウンター

ブレッドバスケット

イースターエッグ

ビルフィアーミュージリー

冷製 桃のスープ

ホワイトアスパラガス、セミドライトマト、クレソン、モッツアレラチーズ

海老のグリルとアボカドのエクレア、カクテルソース

サーモンカルパッチョ、ピンクペッパー、オニオン

パストラミ、ライ麦ブレッド、照り焼きソース、山椒

スモークサーモン、ディルクリーム、ケッパー、ミニベーグル

スクランブルエッグ、田舎風ブレッド、マスタードマヨネーズ

サーモン入り太巻き、五目いなり寿司

ホットカウンター

クローブで香りを付けたローストポーク、蜂蜜

国産チキンオープン焼き、グリーンビーンズ、ナチュラルチキンジュース

ローストビーツ、バジル、海老リゾット

サーモングリル、白ワイン茗荷ピクルスソース

ローストビーフ、フォン・ド・ヴォーソース、山葵

ミニバーガー、コンディメンツセレクション

デザートカウンター

さくら ピーチ 酒のトライフル

さくら エクレア

さくらとシトラスのタルトレット

苺のショートケーキ

苺のエクレア

苺のフローズンブレンド、バニラカスタード

テーブル サービス

ホームメイドスコーン、クロテッドクリームとジャム

お花見アフタヌーンティー／コーヒー・紅茶・ソフトドリンクの2時間フリーフロー付	¥4,800
お花見アフタヌーンティー／コーヒー・紅茶・ソフトドリンク・ビール・赤白ワイン ・スパークリングワインの2時間フリードリンク付	¥6,800
お花見アフタヌーンティー／グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）、 コーヒー・紅茶・ソフトドリンクの2時間フリーフロー付	¥7,800

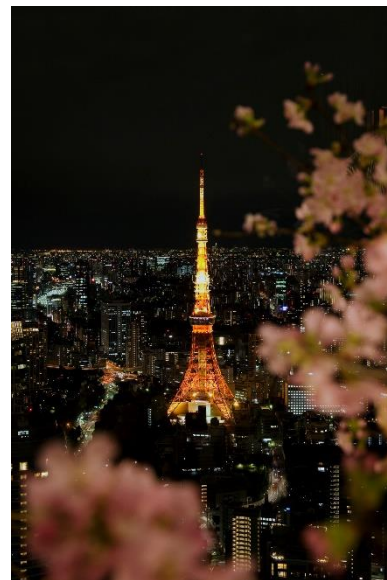
期間：2017年3月25日(土)、26日(日)、4月1日(土)、2日(日)、8日(土)、9日(日)
14:00~17:00 (ドリンクラストオーダー 16:30)

※ 記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

※ 悪天候の場合は、店内エリアへご案内させていただきます。

「夜桜ディナー at さくら ガーデン」

ディナータイムのさくら ガーデンではこだわりの旬の食材を使用した華やかなディナーセットをご用意いたします。本格握り寿司から、厳選されたチーズや生ハム、桜と苺の鮮やかなデザートまで、暖かなライトに照らされた夜桜と、ライトアップされた東京タワー、煌びやかな東京の夜景と共にお楽しみください。



シェフズ スプリング セレクション

旬の握り寿司

5種類チーズ盛り合わせ、ラボッシュ

コールドカットセレクション - スモークボロナソーセージ、
スコティッシュ・コーンドビーフ、ホセリート

ブレッドバスケット

鴨コンソメスープ、彩野菜

アスパラガス、蟹キッシュ

国産鶏胸肉ベニエ、インゲンリゾーニ、ロケット・リーフ

ペストリー ピクニックバスケット

ミニエクレアセレクション

さくら ピーチ 酒のトライフル

苺と柚子のマシュマロロリポップ、ビターチョコレート

さくらとシトラスのタルトレット

夜桜ディナー／ グラスシャンパン付 (ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ) ¥12,000

夜桜ディナー／ グラスシャンパン (ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ)、
シャンパン (ペリエ ジュエ グラン ブリュット) ・ビール・赤白ワイン・
ソフトドリンクの2時間フリードリンク付 ¥16,000

期間：2017年3月25日(土)～4月9日(日) 17:00~20:30 (ドリンクラストオーダー 19:30)

※ 記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

※ 悪天候の場合は、店内エリアへご案内させていただきます。

※ご予約は2名様より承ります。

「スモーク ティー マティーニ」

この春、ルーフトップ バーのミクソロロジーは新たなステージへ進化を遂げます。ミクソロジストたちが、6種の茶葉をセレクトし、オリジナルマティーニをご提供いたします。スモークされ、それぞれ選び抜かれた茶葉の香りとマッチングしたマティーニの味わいを、目の前で煙の中から現れるライブ感と共にお楽しみください。

ラブサン マルティネス

ラブサン・スーチョン プリマス ジン、グラン・クラシコ・ビター、キナ・ラエロ・ドール、キルシュジュース



ジン ローズヒップ コスモ

モンキー47 ジン、スモークドローズヒップティー、ライムジュース、クランベリージュース、ジンジャーリキュール

アッサム レンジ ドリーム

アッサム バニラウオッカ、リコール 43、オレンジマーマレード、クリーム

イングリッシュ アップルティーニ

ビーフィータ 24 ジン、アップルリキュール、イングリッシュ ブラックファストティー、自家製シナモンシロップ、レモンジュース、オレンジジュース

ジャスミンティーニ

ジーバインジン、ジャスミン ライチリキュール、ライムジュース、グレープフルーツジュース、自家製ソーヴィニヨン・ブランシロップ

京都ティーニ

季の美 ジン、ゆずジュース、紫蘇リキュール、シンプルシロップ、抹茶、ペパーミントビターズ

料金 各 ¥1,850

期間：2017年3月1日(水)～4月30日(日)

※ 記載の価格に 15%のサービス料と消費税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 アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00～21:00)

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)

the SUSHI

「スプリング ガラディナー」

本格的な江戸前寿司をお楽しみいただける「the SUSHI」では、一夜限定でシャンパンと共に春の季節を感じさせる華やかな寿司ガラディナーを開催いたします。暖かくなり、食材が豊富になるこの季節に、料理長の増田美里による、産地にこだわった旬の食材を使用した色とりどりのメニューをお楽しみください。ウェルカムドリンクとしてお出しするのは、カクテルコンテストで優勝経験のあるミクソロジストの齋藤隆一による、オリジナルのさくらカクテル。アンダーズ 東京でしか味わうことができないオリジナルの日本酒「52」を使用した春のカクテルやそれぞれお料理に合わせたグラスシャンパンのペアリングと共に、春を満喫するひとときをお過ごしください。

ウェルカムドリンク さくらカクテル

花わさびと蛤のおひたし

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

鯛白子ポン酢 鰹の中落ち酒盗和え 鯛手まり寿司 雲丹飯

桜鯛皮湯しも刺身

サザエ壺焼き 鯛の子 竹の子

4種の握り寿司 桜鯛 サヨリ昆布締め イクラ 生トリ貝

ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

初鰹の刺身

桜鯛 車海老 春野菜の天ぷら

4種の握り寿司 春子鯛 初鰹 雲丹 大トロ

鯛真薯のお吸い物



ペリエ ジュエ ベル エポック

桜餅 桜塩漬けアイスクリーム さくら ピーチ 酒のトライフル さくらとシトラスのタルトレット
さくら ミニエクレア

料金：¥30,000

期間：2017年3月25日(土) 18:00～ / 20:30～ (2部制)

※ 記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

※当日のキャンセルは100%のご料金を頂戴いたします。

店舗情報：

the SUSHI

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00～21:00)

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

営業時間 17:00～22:00

カフェ&バー BeBu (ビブ)

「ベルギー フェスティバル」

カフェ&バー「BeBu」では、本格的なベルギービールとシェアスタイルでお楽しみいただけるベルギー料理をご用意いたします。

ポテトとインゲン豆を使用したリエージュ風サラダや、クリーミーなシュリンプコロッケ、この時期にぴったりのムールフリットやベルギー風牛肉のビール煮込みなどを BeBu 流にアレンジいたします。フレンチフライはムール貝の旨味たっぷりのスープに浸してお楽しみください。

開放的な店内やテラス席で春の訪れを感じながら、ご家族やご友人とお楽しみいただけるのはもちろん、職場の皆さまとの懇親会や歓送迎会にもおすすめです。



前菜

ガーデンサラダ

リエージュ風サラダ - ポテトと豆のサラダ、ベーコン、オニオン
シュリンプコロッケ、カクテルソース

メインディッシュ

アンディーブグラタン、ベシャメルソース、チーズ、ハム

ムールフリット - ベルギー風、ムール貝の白ワイン蒸し (フレンチフライ付き)

ミートボールミニバーガー

カルボナード - ベルギー風牛肉のビール煮込み

デザート

ワッフル、バニラアイスクリーム、チョコレートソース

ドリンク 2時間フリードリンク (1時間半ラストオーダー)

ベルギービール・ドラフトビール・赤白ワイン・カクテル各種・ソフトドリンク

※シュリンプコロッケ カクテルソース、ムールフリット、カルボナードはアラカルトでもご用意しております。

料金：¥5,500

期間：2017年3月20日(月・祝)～4月30日(日) 17:00～22:30 ※日・祝日 17:00～21:30

*休前日を除く

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※ご予約は48時間前までに2名様より承ります。

店舗情報：

カフェ&バー BeBu

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00~21:00)

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 (日・祝日 11:00 ~ 22:00 *休前日を除く)
BeBu ラウンジ 11:00 ~ 21:00

アンダーズ タヴァン

「パン de チーズフォンデュ」

3月31日(金)までご提供期間延長

51階にあるメインダイニング「アンダーズ タヴァン」にて1月から開催中の「パン de チーズフォンデュ」を、好評につきご提供期間を延長いたします。

フランスのセヌ＝エ＝マルヌ地方のクロミエ産の手作りクロミエチーズをトリュフとタイムと共に、サワードウブレッドの中で焼き、出来立てをテーブルへお届けします。パンをちぎってチーズにディップし、チーズがたっぷり染みこんだパンそのものもお召し上がりください。まだまだ寒さが続く季節に、身体を芯から温める新しい形の「チーズフォンデュ」をご賞味ください。

- ・ ベイクドヤングポテトパンチェッタ包み、塩漬けハム、レッグハム、マッシュルームのマリネ、自家製ピクルス
- ・ F1 サーロインステーキグリル追加



¥4,300 (2~3名様用)
¥6,000

期間：～2017年3月31日(金) 18:00~22:00

※記載の価格に15%のサービス料と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。

店舗情報：

アンダーズ タヴァン

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 51階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00~21:00)

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

ペストリー ショップ

「さくらスペシャルスイーツ」

ペストリー ショップでは、今年も日本の春の代名詞、桜をテーマに淡いピンクの可愛いスイーツがラインナップいたします。

昨年も好評をいただいた桜のエクレアやマカロンに加え、人気アイテムのスイーツ ジャーやチーズタルトもこの時期限定の桜フレーバーで登場いたします。桜餅や桜の塩漬けなど、地域の個性を大切にするアンダーズ 東京のコンセプトならではの和のアレンジで、繊細な桜の香りをご満喫いただけます。春を彩るバラエティ豊富なスイーツで、春の訪れをお楽しみください。



さくら エクレア スモール ¥200 / ラージ ¥490

シグネチャーアイテムであるエクレアが、桜フレーバーで再登場。

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 スイート ジャー ¥650

シグネチャーアイテムであるスイート ジャーが桜フレーバーで初登場。桜ゼリー、苺のコンポート、桜風味のパンナコッタが鮮やかに重なり、目にも楽しく、春の香りと味わいが楽しめるスイーツです。

さくら チーズタルト ¥500

桜の香りのチーズタルトに、桜のクリームと桜の塩漬けをあしらった、桜尽くしのチーズタルトです。

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 パウンドケーキ ¥750

桜パウダーを使用した生地に、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定番で人気のマシュマロに、春をイメージした、桜のフレーバーが登場しました。

期間：2017年3月20日(月・祝)～4月28日(金)

※ 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 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

10：00～20：00(土・日・祝)

AO (アオ) スパ&クラブ

「さくら ジャーニー」

ナチュラルプロダクトにこだわり、お客様のスタイルに合わせたパーソナルな時間を提供するAO (アオ) スパ&クラブでは、この季節にふさわしい桜を使ったトリートメントメニューをご用意いたします。ブレンドバーで桜の花とスクラブをブレンドしたあと、寒い冬から暖かな春に季節が移り変わっていくように、気持ちも明るくなる春の香りのオイルでボディマッサージをご提供いたします。お手入れの後にはコトシナの煎茶抹茶とさくらギモーブのリフレッシュメントでさらにリラックスしていただけます。心身ともに満たされる至福の時間をお過ごしください。

さくら ジャーニー 90分 ¥21,000

- ・ さくら ボディスクラブとボディマッサージ
- ・ コトシナ煎茶抹茶とさくら ギモーブのスペシャルリフレッシュメント

販売期間：2017年3月1日(水)～4月15日(土)

※ 記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。



施設情報：

AO スパ&クラブ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 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 www.andaztokyo.jp

営業時間 施設：5：00 ～ 22：00

トリートメント：10：00～22：00

<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、ウェストハリウッド、ナパ、サヴァンナ、マウイ、オタワ、パパガヨ、アムステルダム、マヤコバ、スコッツデール、ニューデリー、上海、東京で 16 軒のアンダーズホテルを運営しており、今後も、シンガポール(シンガポール)、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 PR 事務局 (株式会社カーツメディアワークス内)

澤田、田口、小出

TEL: 03-6427-1627 (info@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)

浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com) 豊原尚子 (naoko.toyohara@andaz.com)

TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

※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: <http://xfs.jp/XS2rL>