

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2025年 ウィンターシーズン スペシャルメニューのご案内

～ 2025年バレンタインデーを彩るスペシャルスイーツが登場～

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills（総支配人：ギヨーム・ポピー、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、冬に旬を迎える苺を使ったアフタヌーンティーや、寒い季節に心も体も温まるホットカクテル、愛をテーマにしたスイーツやスパのギフトなど、冬ならではの美食や癒しのひとときをお届けする特別メニューを豊富に揃え、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、旬の甘い苺がたっぷりと堪能できる人気の「ストロベリーアフタヌーンティー」や、2025年のバレンタインを彩る9日間限定の「バレンタインアフタヌーンティー」に加え、高層階からの都心の夕景をハイボールとともに楽しみいただく「High Up - Highball Happy Hour（ハイアップ～ハイボール ハッピーアワー～）」の季節限定メニューをご提供いたします。ルーフトップバーでは、寒い冬にぴったりな3種類のオリジナルホットカクテル「ホット ジャパニーズ ジンカクテル」が登場。ペストリーショップでは、‘あまおう’をふんだんに使用した「ストロベリースイーツ」、口どけなめらかな濃厚チョコレートケーキ‘フルールド ショコラ’や、ピンクと赤が基調の華やかなギフトボックス‘ボンボンショコラ’の2種類の「バレンタインスイーツ 2025」を揃えました。BeBu（ビブ）では、ユニークなラムバーガーを含む冬季限定メニュー「ウィンタースペシャル」をご用意いたします。また、AOスパ&クラブでは、ご自身へのご褒美や大切な人への愛と感謝を伝える、バレンタイン時期に最適な期間限定のスパメニュー「Cacao Embrace（カカオ エンブレス）」をご提供いたします。



ペストリー ショップ

「ストロベリースイーツ」

今年はみずみずしい果肉と甘みが特徴のブランド苺、福岡産‘あまおう’をふんだんに使用した贅沢なスイーツをご用意いたします。「ストロベリーサントノーレ」は、サクサクとしたパイ生地に、果肉感のある苺クリームが入った苺のクッキーシューをのせ、その上にバニラとマスカルポーネを合わせたクリームをたっぷりと絞ったシェフおすすめの逸品です。また、アンダーズ 東京のシグネチャースイーツ‘スイート ジャー’から、苺を使った期間限定メニュー「ストロベリー&チョコレート スイート ジャー」が登場します。苺ジュレ、ホワイトチョコレートムース、アーモンドクランブル、苺のムース、フレッシュの苺を重ね、仕上げに生クリームを絞った見た目にも可愛らしいスイーツです。春の訪れを感じさせる、旬の苺のフレッシュな甘い香りと甘酸っぱさをご堪能ください。



苺のタルト	¥ 700
苺のエクレア	¥ 700
ストロベリーサントノーレ	¥ 700
ストロベリー&チョコレート スイート ジャー	¥ 810
ストロベリー ティラミス アラ ミニッツ (イートイン限定)	¥ 1,700 (S) ¥ 1,810 (L)



期間：2025 年 1 月 9 日（木）～2025 年 2 月 28 日（金）

※ストロベリー ティラミス アラ ミニッツの表記料金は 10%税込価格です。

※その他メニューは税込価格（8%）、イートインの場合は消費税 10%が加算されます。

ペストリー ショップ

「バレンタインスイーツ 2025」

今年のバレンタインは、この季節にふさわしい極上のスイーツを販売いたします。バラをモチーフにしたケーキ「フルールド ショコラ」は、ヘーゼルナッツの最高峰と言われるピエモンテ産ヘーゼルナッツをたっぷりと使ったチョコレートに、桜や杏仁のような甘い香りが広がるトンカ豆で香りづけするなど厳選された高品質な素材を使用しています。サクサクとした食感のタルト生地の上に、ホテルメイドのこだわりのヘーゼルナッツプラリネをなめらかなテクスチャーのホイップクリームで包み重ねました。たっぷりのクリームには、ゲランド産のフルールド セル（天日塩）を使用し程よい塩味の余韻を残す逸品です。毎年好評の「ボンボンショコラ」は、プラリネチョコレート、ベルガモット、パッションの 3 種類のフレーバーを組み合わせ、赤とピンクを基調にした味覚にも視覚にも華やかな限定チョコレートボックスです。アンダーズ 東京のペストリー ショップでしか味わえない特別なバレンタインスイーツを、大切な方へのギフトとして、またご自身へのご褒美としてぜひお楽しみください。



フルールドショコラ (1 ピース) ￥750
ボンボンショコラ (3 種各 3 個計 9 個入り) ￥3,900
予約期間：2025 年 1 月 9 日 (木) ～ 2025 年 2 月 12 日 (水)
販売・受取期間：2025 年 2 月 1 日 (土) ～ 2025 年 2 月 15 日 (土)

※表記料金は税込価格 (8%) です。
※ご予約はオンラインのみとなり、予約時の事前決済となります。
※販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

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。

ザ タヴァン グリル & ラウンジ

「ストロベリーアフタヌーンティー」

ザ タヴァン グリル & ラウンジでは、‘あまおう’ などの甘くみずみずしいプレミアム苺を使用した「ストロベリーアフタヌーンティー」を期間限定でご提供いたします。マスカルポーネクリームとあまおう苺を贅沢にあしらい、苺本来の香りと素材感を活かした「苺のタルト」や、グリュイエールチーズを入れて焼き上げたシューの中に、ブリーチーズとスパイスとビネガーのほどよい酸味を効かせた苺のチャツネを挟んだ「ブリーチーズ、苺チャツネ、チーズシュー、ヘーゼルナッツ」など、苺の甘酸っぱさを活かした大人の味わいをご堪能いただけます。さらに、チョコレート大国と称されるスイス出身のシェフパティシエ ノルマン・ジュビンがザ タヴァン グリル & ラウンジとして初めての「チョコレートバー」のテーブルサービスをご用意いたしました。お好みの量で割って楽しむ苺の風味豊かなチョコレートは、濃厚なカカオと苺の酸味が絶妙に調和し、贅沢なひとときをお届けします。甘酸っぱい苺の魅力が詰まった、ザ タヴァン グリル & ラウンジのストロベリーアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。



スイーツ

苺のタルト
苺のエクレア
ストロベリーサントノーレ
ストロベリートロペジェヌ

セイボリー

スモークサーモントースト、いくら、クリームチーズ、チャイブ
ジャンボンプル ハム バゲット、ディジョンマスタード
ブリーチーズ、苺チャツネ、チーズシュー、ヘーゼルナッツ
胡瓜とコンテチーズサンドイッチ



スコーン

苺スコーン

(苺のジャム、シャンティクリーム)

チョコレートバー

ストロベリーチョコレート、ドライストロベリー

ミルクヘーゼルナッツチョコレート

ダークカカオニブチョコレート

シーズナルスペシャルティー

ストロベリーアイ스티ー

(ストロベリーシロップ、ミルク、クスマティールイボス バニラ オーガニック)

価格：¥7,020

期間：2025年1月9日(木)～2025年2月9日(日)、2025年2月19日(水)～2025年2月28日(金)

第1部 12:00～14:00、第2部 15:00～17:00

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

ザ タヴァングリル&ラウンジ

「バレンタインアフタヌーンティー」

バレンタインシーズンには、濃厚なチョコレートの魅力が詰まった「バレンタインアフタヌーンティー」が9日間限定で登場します。まろやかなピスタチオのムースにフレッシュな甘酸っぱさをもつラズベリーのジャムを合わせ、薄焼きクレープ生地でのチョコレートフィランティーヌでサクサクとした食感を添えた「ピスタチオムースとラズベリージャム チョコレートフィランティーヌ」や、ホテルメイドのプレートチョコレートをテーブルサイドで提供する「チョコレートバー」など、パティシエの力カオへの愛情がたっぷり詰まったスイーツをご堪能いただけます。セイボリーは、松の実の代わりにアーモンドを使用した豊かな風味のバジルペストでつくる「モルタデッラと胡瓜のクラブサンドイッチ バジルペスト」をはじめとしたこだわりのラインアップでお届け。シェフの遊び心が詰まった、バレンタインならではのアフタヌーンティーをこの機会にお楽しみください。



スイーツ

ローズとラズベリーのマカロン

チョコレートシュー

チョコレートと苺のムース

ピスタチオムースとラズベリージャム チョコレートフィランティーヌ

パッションフルーツのボンボンショコラ



セイボリー

レッドビーツ、ゴートチーズ、カシスマスタード、サワードウトースト

スモークサーモンサンドイッチ、赤キャベツピクルス、サワークリーム

モルタデッラと胡瓜のクラブサンドイッチ、バジルペスト

マッシュルームとグリエールチーズキッシュ、ヘーゼルナッツ、レッドクレス

スコーン

苺スコーン
(苺のジャム、シャンティクリーム)

チョコレートバー

ストロベリーチョコレート、ドライストロベリー
ミルクチョコレート
ダークチョコレート
ホワイトココナッツチョコレート

シーズナルスペシャルティー

ストロベリーアイ스티ー
(ストロベリーシロップ、ミルク、クスマティールイボスバニラオーガニック)

価格：¥7,020

期間：2025年2月10日(月)～2025年2月18日(火)

第1部 12:00～14:00、第2部 15:00～17:00

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

ザタヴァングリル&ラウンジ

「High Up - Highball Happy Hour」(ハイアップ～ハイボールハッピーアワー～)

ザタヴァングリル&ラウンジでは、高層階からの都心の夕景を極上のミクソロジーハイボールとともに楽しみいただく「ハイアップ～ハイボールハッピーアワー～」を毎日17～20時までご提供しています。特別な冬のひとときをお過ごしいただける1月・2月限定の季節のハイボールをご用意いたしました。1月からは、旬の苺を使用した「ストロベリーハイボール」をご提供。新鮮な旬の苺を漬け込んだ日本酒と自家製のストロベリーコーディアルで作るカクテルは、苺本来の素材の味わいを最大限に引き出した爽やかな風味と甘さが特徴です。また2月より、バレンタインデーをテーマにした「キューピッドハイボール」が登場。ハート型のベリーダークチョコレートプラリネを添えた見た目にも可愛いカクテルの、チョコレートとラズベリーの風味が溶け合う甘美な味わいをお楽しみください。



ストロベリーハイボール 定価 ¥1,840 ハッピーアワー料金 ¥990

ストロベリー インフューズド 日本酒、自家製苺シロップ、サザンカンフォート、フレッシュレモンジュース、ソーダ

提供期間：2025年1月9日(木)～2025年2月28日(金)

キューピッドハイボール 定価 ¥1,840 ハッピーアワー料金 ¥990

セルバレイ チョコレートラム、ラズベリーシロップ、ホワイトチョコレートシロップ、レモンジュース、ソーダ

提供期間：2025年2月1日(土)～2025年2月28日(金)

※記載の税込価格に、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。

ルーフトップバー

「ホット ジャパニーズ ジンカクテル」

ルーフトップバーでは、日本特有の風味を持つボタニカルが香るジャパニーズ ジンを使用した、寒い冬にふさわしいオリジナルホットカクテルを3種ご用意いたします。地上約250mのセミオープンテラスで冬ならではの澄んだ東京の夜景を眺めながら、ミクソロジストの妙技が織りなすホットカクテルで心も体も温まる至福のひとつをお過ごしください。



ホットジャパニーズコーヒー

バターウォッシュド 季の美 京都ドライジン、ドン フリオ レポサド、1883 メゾンルータン ローストヘーゼル ナッツシロップ、コーヒー、自家製抹茶クリーム、抹茶パウダー、エディブルフラワー

コーヒーの苦みとウイスキーの芳醇な香りが豊かなハーモニーを奏でるアイリッシュコーヒーをツイストしたカクテル。緑茶が香る和の情緒あふれる爽やかなジンをヘーゼルナッツやテキーラのフレーバーがコーヒーへと繋ぐ、複層的な味わいをお楽しみいただけます。

ホットスイートネグローニ

ROKU <六>、マルティニーニ ビター、奏 Kanade、リンゴジュース、柚子ジュース、はちみつ、ホットウォーター、クローブ、ドライアップル

柚子のエッセンスを加えた華やかなホットネグローニ。ハーブのほろ苦さ、白桃やリンゴなどのフルーツの甘味に加え、桜や山椒などの和素材が香る繊細なジンが織りなす絶妙なハーモニーをご堪能ください。

ホットシトラスジントニック

SAKURAO GIN ORIGINAL、自家製焦がしはちみつシロップ、レモンジュース、檜ビターズ、トニックウォーター、ローズマリー、ドライみかん

5種類の和柑橘の爽やかな香りと深い余韻が続くジンに、香ばしい自家製の焦がしはちみつシロップを合わせ、アクセントにヒノキの香りのビターズを加えて奥行きのある味わいに仕上げました。みかんとローズマリーをガーニッシュに添えた豊かな香りとともに楽しみください。

価格： 各 ¥2,750

期間： 2025年1月1日(水・祝) ~ 2025年2月28日(金)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 森タワー アンダーズ 東京 52 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)

「ウィンタースペシャル」

アメリカンコンフォートフードレストランの BeBu では、2025 年 1 月・2 月の期間限定で、ユニークなラムバーガーを含む特別メニューを提供いたします。今回の注目メニューである「ラムバーガー」は、シェフ・ニコマルティネスが手掛ける特製の自家製 100% ラムパティに、ホットハニーランチソースをたっぷり合わせた一品です。移民による地中海の食文化とアメリカで愛されるラム肉が融合したこのバーガーは、ほうれん草、ハーブ、トマト、胡瓜、レッドチェダーチーズを使用し、独特の香りと食感が楽しめます。また、BeBu の冬限定デザートとして、ビターな抹茶、新鮮な国産の苺や自家製ストロベリーソースの甘酸っぱいハーモニーが味わえる「抹茶ストロベリーシェイク」や、カスタードの濃厚な甘さと果実の酸味が絶妙に調和する「ポケットパイ」も登場。この時期にしか味わえない期間限定のメニューを、型にとらわれない BeBu ならではの自由なスタイルとともにお楽しみください。



提供期間 2025 年 1 月 1 日 (水) ~ 2025 年 2 月 28 日 (金)

ラムバーガー コンボ ¥2,000 / 単品 ¥1,800

ポケットパイ 単品 ¥660

(アップル&シナモン/ストロベリー)

提供期間 2025 年 1 月 5 日 (日) ~ 2025 年 2 月 28 日 (金)

抹茶ストロベリーシェイク 単品 ¥1,320

※表記料金は税込価格 (10%) 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

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。

AO (アオ) スパ&クラブ

「Cacao Embrace」 (カカオ エンブレース)

AO スパ&クラブでは、ご自身へのご褒美や大切な人への愛と感謝を伝える、バレンタインの時期に最適な期間限定のスパメニュー「Cacao Embrace」をご提供いたします。カカオの香りに包まれるボディマッサージとヘッドスパを組み合わせた期間限定のトリートメントメニューです。オレンジカカオパウダーを用いたフットバスからはじまり、背中のオイルマッサージ、カカオが香るマカダミアオイルでのヘッドマッサージ&ヘアパック、リフレクソロジーによるフットケアを行います。冬にこわばりがちな背中を、ゆったりと心地よいロングストロークのオイルマッサージでコリや張りをやさしく溶かすようにほぐし、乾燥による髪のダメージにヘアパックで潤いを与えます。この「Cacao Embrace」はロマンティックなギフトとしてもご利用いただけます。今年のバレンタインは、カカオの新たな魅力と出会うトリートメントメニューで、全身を甘やかす寛ぎの時間をお過ごしください。



「Cacao Embrace」 (75分)

【フットバスリチュアル (10分)】

- ・オレンジカカオパウダー、塩をブレンドしたフットバス

【背中のボディマッサージ (20分)】

- ・フランキンセンスとベルガモットのブレンドオイルを使った背中のロングストローク オイルマッサージ

【ヘッドマッサージ&ヘアパック (30分)】

- ・カカオパウダーとマカダミアオイルのブレンドオイルを使ったヘッドマッサージ&ヘアパック

【脚のマッサージ (15分)】

- ・ヘッドマッサージ&ヘアパック施術中の、フランキンセンスとベルガモットのブレンドオイルを使ったりフレクソロジー

価格： ¥30,800

期間： 2025年1月1日(水・祝)～2025年2月28日(金)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

店舗情報

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

予約専用メールアドレス 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://drive.google.com/drive/folders/1Luq5Jbb4E-LSSmTzmXYFJbS6CHWAYZoR>

<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、2024 年 6 月 11 日に 10 周年を迎えました。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 チー氏と緒方慎一郎氏率いる SIMPLICITY が手がけ、モダンな中にも日本美を取り入れた静謐な館内に、国内の伝統文化を取り入れたアートワークを配し、地元にも根ざした体験を大切にしています。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、大木 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) 安藤 嘉美 (yoshimi.ando@andaz.com)