

報道関係者各位

爽やかな初夏を感じるダイニング&スパ エクスペリエンス  
**アンダーズ 東京 初夏のスペシャルメニューのご案内**

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon 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、4月より新緑と爽やかな風を感じる季節に相応しい、初夏を彩る特別メニューで皆さまをお迎えいたします。

ヨーロッパ各地の料理をお楽しみいただけるメインダイニング「アンダーズ タヴァン」では、4月からヨーロッパを代表する5か国の料理をシグネチャーのクレイポットにアレンジした「旅する ヨーロピアン クレイポット」を、5月からは「ホワイトアスパラガス マルシェ」と題して、旬を迎えるホワイトアスパラガス尽くしの贅沢なメニューをご提供いたします。東京湾の景色を一望できる「ルーフトップ バー」ではイタリアで人気のカクテル「アペリティーヴォ スプリッツ」をミクソロジストが特別にアレンジし、ご用意いたします。バーガーとカジュアルスタイルの料理が人気のカフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、世界各国のバーガーを一度に味わえる「スモール・ワールド・バーガー」のメニュー展開、そして昨年に続き初夏の訪れを感じる「初夏 メキシカーナ」を開催いたします。「ペストリー ショップ」では、静岡県産の新茶を使ったスイーツ「新茶ビタースイーツ」をご用意いたします。また、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、パール(真珠)パウダーが入ったスクラブと人気のトリートメントを組み合わせた、夏前のお手入れにぴったりのトリートメント「パール グラム」をご用意いたします。



アンダーズ タヴァン  
「旅する ヨーロピアン クレイポット」



カフェ&バー BeBu (ビブ)  
「初夏 メキシカーナ」



ルーフトップ バー  
「アペリティーヴォ スプリッツ」



ペストリー ショップ  
「新茶ビタースイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「パール グラム」

## アンダーズ タヴァン

### 「旅する ヨーロピアン クレイポット」

メインダイニング「アンダーズ タヴァン」の春は、シグネチャーメニューのクレイポットでヨーロッパ各地のお料理をご用意いたします。「ドイツ」のポークネック、「ギリシャ」のラム、「ベルギー」のムール貝、「イタリア」のウサギ、そして「スペイン」はシーフードを、各国の料理をベースにアンダーズ タヴァンのスタイルでアレンジいたしました。なかでもラムシャンクをレモンハーブクルストとフェタチーズで召し上がっていただく「ギリシャ」のクレイポットは、ザジキの爽やかさが相まって、春にぴったりな至極の一品です。もちろん開業時からの人気メニュー「山梨県産ハーブチキンのクレイポット」もお見逃しなく。春の暖かさを感じながら、気心の知れた仲間とシェアスタイルでヨーロッパの味をお楽しみください。



#### ドイツ

ポークネック、マスタード&キャラウェイシードのロースト、ヤングオニオン、ポテト、ビールソース ¥3,500

#### ギリシャ

ラムシャンク、レモンハーブクルスト、ポテト、フェタチーズ、チェリートマト、ザジキ ¥4,800

#### ベルギー

ムール貝、白ワイン、エシャロット、パセリ 自家製フレンチフライと共に ¥5,100

#### イタリア

ウサギ、白ワイン、セミドライトマト、フェネル、パンチェッタ リゾットを添えて ¥6,600

#### スペイン “パエリアスタイル”

鱈、ハマグリ、ツブ貝、海老、サフラン、グリーンビーンズ、チョリソー、自家製ブラックガーリック ¥7,800

#### アンダーズ タヴァン オリジナルクレイポット

山梨県産ハーブチキンのクレイポット、根野菜、スタチ ¥5,800

期間：2017年4月1日(土)～4月30日(日)

※いずれも2～3名様用。ディナータイムのみのご提供となります。

※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。

### 「ホワイトアスパラガス マルシェ」

ヨーロッパ地方の春を告げる野菜「ホワイトアスパラガス」。野菜の女王と呼ばれ、4月半ばを過ぎるとフランスやドイツの市場を、数えきれないほどのホワイトアスパラガスが埋め尽くし、お祭りまで開催されるほど。この時期、ヨーロッパ各地の多くのレストランで見られるように、「アンダーズ タヴァン」ではホワイトアスパラガスを主役にしたメニューの数々をご提供いたします。ヨーグルトドレッシングのサラダやイクラのクレープ、ロブスターのグラタンなどのユニークなメニューだけでなく、新鮮なホワイトアスパラガスにオランダソース、またはエッグビネガードレッシングをシンプルにかけて召し上がっていただく一皿は、オプションメニューと組み合わせるあなただけのアレンジも可能です。初夏の時期のみ味わえる、甘くて上品なホワイトアスパラガスとこだわりの食材のコラボレーションをご堪能ください。



ホワイト&グリーンアスパラガスのモザイク、リーク、サワークリーム スプリングハーブ添え ¥2,100

ホワイトアスパラガス、ソフトエッグのクリスピーフライ、ポテト、ベーコン、マーシュレタス ¥2,300

ホワイトアスパラガスのサラダ、ヨーグルトドレッシング、アミガサ茸のピクルス、パルマハム ¥3,100

ホワイトアスパラガススープ、サーモンの自家製マリネ、ウズラの卵のソフトボイル ¥1,900

ホワイトアスパラガスのフラン、イクラクレープ、チャイブオイル ¥2,000

ホワイトアスパラガスとロブスターのグラタン、スナッピーズ、クレソン	¥8,000
鱸のオープン焼き、ホワイトアスパラガスの温サラダ、ドライトマト、グルノーブルソース	¥3,400
ホワイトアスパラガスバリエーション、ラズベリークレームブリュレのキャラメリゼ、アイスクリーム	¥1,400

#### わたしだけのアスパラガス料理

フレッシュホワイトアスパラガス 120g オランダーズソース または エッグビネガードレッシング ヤングボイルドポテトを添えて	¥2,800
● オプション ※お好みで組み合わせいただけます	
サーモンの自家製マリネ	¥800
パルマハム	¥1,200
鱸のパンフライ	¥1,100
F1 サーロインのステーキグリル	¥2,800

期間：2017年5月8日(月)～6月30日(金)

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

#### ルーフトップ バー

##### 「アペリティーヴォ スプリッツ」

テラス席が心地よくなる初夏のシーズン。イタリア人たちは心地よい風を感じながら気の置けない仲間たちと鮮やかなオレンジ色のカクテル「スプリッツ」を楽しみます。通常、アペリティーヴォ（食前酒）として飲まれることの多いスプリッツですが、「ルーフトップ バー」ではミクソロジストがスパークリングワインや日本酒など、ユニークなアレンジを加え、オリジナルのレシピにてご提供いたします。なかでも特にユニークなのはホテル名が付いた「アンダーズスプリッツ」。クラシックスタイルと同様、アペロールを使用したスプリッツに、アンダーズオリジナルの日本酒「52」を加えて和の風味を感じる一杯に仕上げました。

全てのスプリッツはパンチボウルでのご提供もありますので、グループで盛り上がり、会話もさらに弾む時間をお過ごしいただけます。

光がやわらかく輝き出す初夏のサンセットから、東京の眩い夜景への移り変わりとともに楽しみください。



#### アンダーズ スプリッツ

アンダーズ日本酒「52」、アペロール、オレンジジュース、スパークリングワイン

#### ネグローニ ズバリアート

カンパリ、オレンジ風味のスイートベルモット、スパークリングワイン

#### ボタニカル スプリッツ

ボタニストジン、サンジェルマン、カモミールシロップ、ミント、スパークリングワイン

#### スプリング スプリッツ

シップスミス スロージン、チェリーヒーリング、ローズヒップシロップ、ライムジュース、スパークリングワイン

#### 東京シーサイド スプリッツ

ヘンドリックジン、クランベリージュース、グレープフルーツジュース、ローズシロップ、キュウリ、スパークリングワイン

料金：各¥1,950 / パンチボウル 各¥7,600 (3～4名様用)

期間：2017年5月1日(月)～6月30日(金)

※ 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。

## 「ルーフトップ サンダウンーズ」

昨年好評いただきました「サンダウンーズ」が「ルーフトップ バー」にて今春、再登場いたします。夕暮れから光り輝く夜景へと変化していく東京の景色をご覧くださいながら、冷えたシャンパンやビールとともに、趣向を凝らしたカナッペや季節の握り寿司、クラシック ミニバーガー、ミニエクレアなど、アンダーズ 東京のシェフたち自慢の逸品をお楽しみいただきます。心地よい音楽と爽やかな風に身をまかせ、初夏の夕暮れ時を天空のルーフトップ バーでお過ごしください。



### コールドフード

#### 季節の握り寿司

スモークサーモンのタルタル、クリスピーコーン  
フムスタルトレット、トマトサルサ

### ホットフード

唐揚げミックス 海老とチキン

BeBu ミニ クラシックバーガー

ミニ キッシュロレーン

ブリーチーズとトマトの春巻き

### デザート

ミニ エクレアセレクション

### ドリンク 2時間フリーフロー (1時間半ラストオーダー)

オリジナル ウェルカムカクテル “サンセットミモザ” ・

スパークリングワイン・ビール・赤白ワイン・ソフトドリンクのフリーフロー付

¥10,000

オリジナル ウェルカムカクテル “サンセットミモザ” ・

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・ソフトドリンクのフリーフロー付 ¥12,000

期間：2017年5月9日(火)～6月3日(土)の毎週火、水、木、金、土曜日限定 17：00～21：00

※サービス料と消費税は料金に含まれております。

※悪天候の場合は開催場所を変更する場合があります。

※ご予約は2名様より承ります。

### 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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://andaztokyodining.com)

営業時間 17：00～24：00 (金・土 17：00～25：00)

## カフェ&バー BeBu (ビブ)

### 「初夏 メキシカーナ」

「BeBu」では、今年もフィエスタ（パーティー）スタイルのメキシコ料理で初夏をスタートいたします。メキシコ人はフィエスタが大好き。週末になると必ずどこかでフィエスタが開かれ、大勢の仲間たちが集まります。BeBuではビーフチークとソフトシェルクラブの2種類のソフトタコスを中心に、アヒージョやセビーチェ、チリコンカルネやケサディーヤなど、メキシコ人たちもお気に入りのメニューをオリジナルレシピでご用意いたします。メキシコのディナーには欠かせないマルガリータとコロナビールを合わせて、ご家族や友人、職場の仲間と陽気なメキシカンナイトをお楽しみください。



#### お料理

蛸のセビーチェ

海老のアヒージョ ビール風味

チーズナチョス

チリコンカルネ

コブサラダ

チーズケサディーヤ、チキン

ミニ アンダレ グリンゴ バーガー

#### ソフトタコス

スパイシービーフチーク

スパイシーソフトシェルクラブ、アボカド

#### デザート

バニラソフトクリーム、レアチーズクリーム、ライムゼリー、チュロス

#### ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半ラストオーダー）

BeBu マルガリータ・コロナビール・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

※お料理とドリンクはアラカルトでもご用意しております。

料金：¥5,000

期間：2017年5月1日(月)～6月30日(金)

※ 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。

### 「スモール・ワールド・バーガー」

2014年のオープン時より、世界各国のお料理をバーガースタイルで味わえることで世代、国籍を超えて定評のある「BeBu」のハンバーガー。「いろいろな味を試してみたい!」という皆さまの声にお応えして、一皿で日本、アメリカ、フランス、イギリス、イタリアの5か国の味を楽しめる「スモール・ワールド・バーガー」が誕生しました。暖かくなり旅行をするにもぴったりのこの季節、BeBuのミニバーガーでお皿のうえに広がる“小さな世界”を旅してみませんか? 旅にはカメラもお忘れなく。小さな国旗を掲げてみなさまをお待ちしております。



#### ニッポン

鶏つくねパティ、照り焼きソース、キャベツ

#### アメリカン

ベイクドハム、ウィスキーソテーマッシュルーム、スイスチーズ、マスタード

## フランス

カマンベールチーズ、リンゴンベリー、ローストオニオン

## ブリティッシュ

ペッパーソース、ポートベロマッシュルーム、オニオンフライ、チェダーチーズ

## イタリアーノ

ピザ風味、ポークソーセージパティ、モッツアレラ、トマトラゲー、オリーブ、ルッコラ

料金：¥2,000（上記5か国ミニバーガー5個セット、シューestringポテト付）

期間：2017年4月1日(土)～5月31日(水)

※ 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：

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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

## ペストリー ショップ

### 「新茶ピタースイーツ」

今年も新茶の季節がやってきます。「ペストリー ショップ」定番のスイーツメニューを、日本一のお茶の産地静岡県から届いた新鮮な茶葉を使って、ほろ苦い大人のスイーツにアレンジいたしました。一年のうちでも数か月しか味わうことのできない新茶特有の爽やかな香りと、旨味、独特の甘みを、バラエティ豊富なスイーツでお楽しみください。なかでも新作のオペラは、新茶のシャンティショコラ、コーヒーをほんのりと効かせた新茶のビスキュイジョCOND、抹茶ガナッシュ、バタークリーム、チョコレートが幾重にも折り重なり、それぞれの層とのコラボレーションがユニークな一品です。初夏にぴったりのフレッシュな和のスイーツをご堪能ください。



新茶エクレア	スモール ¥200	ラージ ¥490
新茶&黒蜜ゼリースイート ジャー		¥650
新茶ロールケーキ		¥600
新茶オペラ		¥650
テ ヴェール（新茶のムース）		¥650
新茶パウンドケーキ		¥800
新茶マカロン（3個入り）		¥1,200
新茶アマンドショコラ	スモール ¥700	ラージ ¥1,250

期間：2017年5月1日(月)～6月16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](http://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

### 「パール グラム」

「AO スパ&クラブ」では、6月の誕生石、真珠を使ったトリートメントメニューをご用意いたしました。パールパウダーやフランキンセンス、マンダリンオレンジをブレンドした「マザー オブ パール スクラブ」は、お肌の水分を保ち、ハリを取り戻す効果が実感でき、真珠のようなみずみずしいお肌に仕上がります。スクラブのあとは、肌分析をもとにテラーメイドでトリートメントを受けられる人気メニュー「カスタム」のスペシャルフェイシャルトリートメントで、これから始まる紫外線の季節に負けないお肌へと導きます。また、今回はオプションメニューとして、ココナッツと真珠の優雅なバスタイムをご用意いたしましたので、トリートメントと組み合わせてエキゾチックで、さらに至福のひとつをお過ごしください。

首から肩までしっかりとコリをほぐすマッサージが含まれていますので、日頃の疲れを癒す自分へのご褒美、お母様への母の日のプレゼント、デスクワークの多い男性ビジネスマンにもおすすめのトリートメントメニューです。



パール グラム (90分)

¥25,000

マザー オブ パールスクラブとフェイシャルトリートメント「カスタム」

ココナッツ&マザー オブ パール バスタイム (30分) ¥7,500

※ココナッツ&マザー オブ パール バスタイムは、パール グラム以外のメニューとの組み合わせも可能です。

※ココナッツ&マザー オブ パール バスタイムのみのご提供は承っておりません。

販売期間：2017年5月1日(月)～6月30日(金)

※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](mailto:aospaandclub@andaz.com) URL [andaztokyo.jp](http://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 [andaztokyo.jp](http://andaztokyo.jp) または [www.facebook.com/AndazTokyo](https://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、サバンナ、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](http://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](mailto: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](mailto:rie.hamada@andaz.com))

浅井真由子 ([mayuko.asai@andaz.com](mailto:mayuko.asai@andaz.com)) 豊原尚子 ([naoko.toyohara@andaz.com](mailto: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/DQyrD>