

報道関係者各位

ストーリーに溢れたあなただけのフェスティブシーズンを

アンダーズ 東京 フェスティブシーズン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）では、**2017年を締めくくり、新年を迎えるにふさわしい「クリスマス」「ニューイヤーズ イヴ」「ニューイヤー」の特別なフェスティブメニューをご用意し、皆様をお迎えいたします。**

2017年のフェスティブシーズンはアンダーズ 東京が大切にしている“ストーリーテリング”をテーマにスペシャルメニューを展開いたします。今年の注目は、冬の風物詩「かまくら（イグルー）」が地上約250メートルに登場する「星降る夜のクリスマスイグルー」です。煌めく夜景を眺めながら贅を尽くしたコース料理をお召し上がりいただきます。また、ヨーロッパ各地の料理を日本の季節の厳選食材でお楽しみいただける「アンダーズ タヴァン」では、縁起物としても愛される旬の伊勢海老や、大切に語り継がれてきたヨーロッパのクリスマス料理をユニークなアレンジをご用意いたします。「ルーフトップ バー」では心まで温かくなるホットカクテルが、カフェ&バー「BeBu（ビブ）」では、クリスマスや忘年会を盛り上げるパーティーメニューが登場し、「ペストリー ショップ」ではクリスマスソングをイメージしたクリスマススイーツが店頭に並びます。「AO（アオ）スパ&クラブ」では、はちみつと柚子で、新年に向けて心も身体もリセットするボディトリートメント「Return to Myself」をご用意いたします。アンダーズ 東京には思わず誰かに話したくなるあなただけのフェスティブストーリーがあります。



アンダーズ タヴァン
「伊勢海老に魅せられて」



ペストリー ショップ
「クリスマスキャロル ケーキ」



カフェ&バー BeBu（ビブ）
「クリスマスパーティープラン」



ルーフトップ テラス
「星降る夜のクリスマスイグルー」



ルーフトップ バー
「ホット アット ザ トップ」



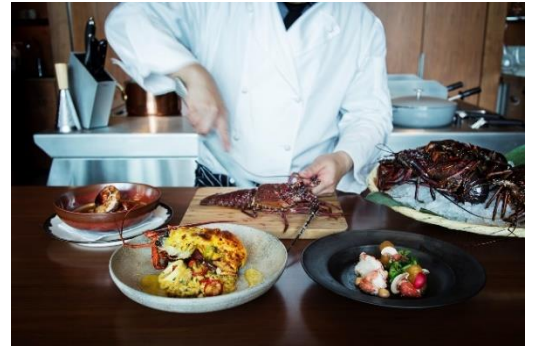
AO（アオ）スパ&クラブ
「Return to Myself」

■フェスティブシーズン プロモーション

アンダーズ タヴァン

「伊勢海老に魅せられて」

海水温が下がり始める 10 月から 1 月は、言わずと知れた高級食材「伊勢海老」が最も美味しくなる季節。アンダーズ タヴァンでは、名前のルーツでもある三重県産の旬の伊勢海老をふんだんに使用したヨーロッパ料理をコース仕立てでご提供いたします。林檎のコンポートとグレープフルーツを合わせた爽やかな味わいの伊勢海老のポーチや、オープン以来人気のビスクスープ、メインには半身を使用したクリーミーなグラタンにブイヤベース風のリゾットを添えてご用意し、どれも深まる秋を感じるメニューです。ぷりぷりとしてほんのりと甘味のある伊勢海老を存分にご堪能ください。



【コースメニュー】

伊勢海老のポーチ、根セロリのピューレ、アップルコンポート、
ピンクグレープフルーツ、マーシュレタス、伊勢海老のドレッシング

伊勢海老のビスク、パースニップピューレ、雲丹

※お好きなメインを下記 2 点よりお選びください。

伊勢海老のグラタン、リーキのクリーム煮、ブイヤベース風リゾット サフランソース

または

国産ビーフテンダーロイン、ロッシーニ、フォアグラ、季節の根野菜、エシャロットのポートワイン煮込み
栗のクレームブリュレ、ラムレーズンアイスクリーム

料金：¥20,000

期間：2017 年 11 月 8 日(水)～12 月 18 日(月)

※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 URL andaztokyodining.com

営業時間 朝食 6:30～10:30

ランチ 11:30～15:00

ディナー 18:00～22:00

ルーフトップ バー

「ホット アット ザ トップ」

眩い星と東京の夜景が煌めくルーフトップ バーで、心も身体も温まるホットカクテルはいかがでしょう。各地からフェスティブシーズンの定番として愛されているカクテルを集め、ミクソロジストたちがオリジナルアレンジでご提供いたします。ヨーロッパのクリスマスマーケットで親しまれている「グリュウワイン」は赤と白の 2 種を、スコットランドで昔からインフルエンザの予防薬として飲まれていた「ホットディ」はアールグレイを効かせて香り豊かに、食前酒として愛される「コペンハーゲン」はみかんを合わせてより優しい味わいに、イギリスでお馴染み“乾杯！”の意味にも使われる「ワッセイル」は身体が芯から温まる生姜を加え、それぞれ楽しいアレンジを効かせたオリジナルスタイルでご用意いたします。平安時代に牛乳と割り“醍醐”として親しまれ“醍醐味”の語源にもなった「甘酒」は、苺とこしあんをミックスし、苺大福を思わせる味わいに仕上げました。冬の夜のお供に、お気に入りの一杯を見つけてみてはいかがでしょうか。



NAGANO グリュウワイン

長野県産 赤ワイン、オレンジ、シナモン、八角、クローブ、ナツメグ

ホワイト グリューワイン

リースリング、オレンジ、クローブ、レモン、シナモン、カルダモン

ホットトディ

シーバスリーガル 12年 インフューズアールグレイ、レモン、ハチミツ

ホットコペンハーゲン

自家製アクアビット、マンダリン ナポレオン、ライムジュース、みかん、八角、ディル、ハチミツ

ワッセイル

アップルサイダー、クランベリージュース、レモン、オレンジ、生姜、ブラウンシュガー、クローブ、シナモン

紅こまち

季の美 京都ドライジン インフューズストロベリー、甘酒、こしあん

料金：各¥1,950

期間：2017年11月1日(水)～12月31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)

カフェ&バー BeBu (ビブ)

「忘年会パーティープラン」

日本の年末の風物詩の一つ「忘年会」。室町時代にはすでに民衆行事として広まっており、「としわすれ」と呼ばれ、お酒を飲みながら残り少ない旧年を踊り楽しむ行事があったと言われています。BeBuでは今年もみなさまの忘年会をさらに盛り上げるパーティープランをご用意いたします。カウボーイバーガーやトリュフフライポテトなど、BeBuで人気のメニューを一度にお楽しみいただけるシェアスタイルのお食事に、今年はさらに華やかなスパークリングワインのフリーフローをお付けいたしました。ゆく年を振り返りながら、くる年に向けて職場のお仲間や気の合うご友人との楽しいひとときをお過ごしください。



【セットメニュー】

コブサラダ ーベーコン、オリーブ、トマト、アボカド、レッドオニオン、ボイルドエッグ

カラマリのフライ、アイオリソース

骨なしチキンテンダー、シーザーソース

チーズとチキンのケサディーヤ

ミニ カウボーイバーガー ーベイكدハム、ウィスキーソテーマッシュルーム、スイスチーズ

トリュフフライポテト

アップルパイのソフトクリームサンデー

ドリンク2時間フリーフロー (1時間半ラストオーダー)

スパークリングワイン、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

※フリーフロー延長料金 お一人様1時間 ¥1,000

料金：¥5,500

期間：2017年11月27日(月)～12月29日(金) 17:00～20:30、日・祝日 17:00～20:00 (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 11：00～22：30、日・祝日 11：00～21：30（休前日を除く）

BeBu ラウンジ 11：00～21：00

AO（アオ）スパ&クラブ

「Return to Myself」

12月22日は冬至です。古代には冬至を1年の始まりとしていたと言われ、江戸時代からは無病息災を願い、柚子湯に入る風習が広まりました。AOスパ&クラブでは年末に向け、「柚子湯」のフットバスで足元から血行を促し、免疫力を高める檜とオレンジの香りのボディトリートメントをご用意いたします。トリートメントの前には、はちみつオレンジのウェルカムドリンクでリラックスしていただき、柚子の香りをお楽しみいただきながら全身の血流を良くするフットバスのあと、冬の香りのオイルで身体の深部に働きかけるボディマッサージを行います。ご自宅でも柚子湯をお楽しみいただけるよう、柚子皮の AO スパ&クラブオリジナルハーブボールのギフトもご用意いたしました。一年の締めくくりに、内側、外側から身体をリセットし、健康で穏やかな新年をお迎えください。



Return to Myself（90分） ￥23,000

- ・ はちみつオレンジのウェルカムドリンク
- ・ 柚子湯フットバス
- ・ 檜とオレンジの冬のブレンドオイルでディープティッシュ ボディマッサージ
- ・ 柚子とソルトのハーブボールのお土産

販売期間：2017年11月1日(水)～12月31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。

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 andaztokyo.jp

営業時間 施設 5：00～22：00 トリートメント 10：00～22：00

※『フェスティブシーズンプロモーション』の画像データは、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/6npU5>

■クリスマス プロモーション

ルーフトップ テラス

「星降る夜のクリスマスイグルー」

秋田や新潟など積雪地域に伝わる伝統行事「かまくら」が地上約250メートルに登場します。主に小正月に神様を祀る行事として始まったと言われる「かまくら」は、今ではかたちを変え、子供たちが入って遊ぶなど、冬の風物詩としても知られています。この冬、アンダーズ 東京の最上階にはラグジュアリーで、より個性的なスタイルに進化した「かまくら（イグルー）」が期間限定で登場いたします。地上約250メートルにある屋外テラスで、東京タワーと煌めく夜景を間近に望みながら、シャンパンとワイン



を贅沢にペアリングしたお料理の数々をご用意いたします。副総料理長の**大川渉**とペストリーシェフの**田中麗人**が手掛ける、旬の華やかな食材を贅沢に使用したコース料理が楽しめる「かまくら」は、今年を締めくくるにふさわしいイベントです。いつもとは一味違うクリスマスディナーを楽しみたいカップルや、食通なお仲間が集まるパーティーにもお勧めです。

【コースメニュー】

ドン ペリニヨン P2- 1998

越前ガニのフラン、ブーシェパイに詰めたオシエトラキャビア、

イベリコハム、パルメザンサブレ、洋なしコンポート、クリーム、みかんのソース

ドメヌ・セルヴァン シャブリ・グラン・クリュレ・プリューズ (フランス)

ブリュターニュ産オマールブルー、金目鯛、彩パリジャン野菜、

ほうれん草、ハーブトマト、ソーテルヌワインのソース

ガヤ ガヤ・エ・レイ・シャルドネ (イタリア)

シーフードのサボイキャベツ包み ー北海道産アワビ、帆立貝 銀杏、クラムジュース、白トリュフ

シャトー・グリュオ・ラローズ (フランス)

秋田錦牛テンダーロインとサーロインのグリル、イタリア産兎肉の煮込み、

芽キャベツ、安納芋ベニエ、カブ、セリのマッシュポテト、赤ワインソース

ビュルガーシュピタル ヴェルツブルガー リースラーナー シュペトレーゼ (ドイツ)

ミックスベリーのとんぱルエリーゼ、バニラアイス

料金：¥80,000

場所：ルーフトップ テラス

期間：2017年12月21日(木)～12月24日(日) 17:00～20:00

※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。

※記載の価格は1名様料金となります。

※ご予約は最少2名～最大4名を1組として3日前までに承ります。

店舗情報：

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

アンダーズ タヴァン

「フェスティブシーズン ランチ」

フェスティブシーズンの週末は、アンダーズ タヴァンでいつもより華やかなランチタイムはいかがでしょう。ランチボックスの選べるメインには、じっくり煮込んだ牛頬肉やあつあつのシーフードグラタンを、ランチコースのメインでは濃厚なフォアグラソテーを添えたローストチキンや、人気のリングイニを旬のズワイ蟹のソースを、ご用意いたしました。澄み渡った東京の景色と共に、フェスティブシーズンを盛り上げる心温まるお料理をお楽しみください。

【フェスティブ ランチボックス】

前菜

大麦サラダ、スモークダック、マーシュレタス、牛蒡のコンフィ、
フォアグラテリーヌ、ホワイトワインゼリー、ヘーゼルナッツキャラメリゼ
ロブスタームース、クレソン

メイン ※下記3点よりお選びください。

ブルゴーニュ風牛頬肉の赤ワイン煮込み、ポルチーニ茸、マッシュポテト
または

ラム肉のコンフィ、マジョラムとマスタードのクルスト、
ユリ根のピューレ、アンディーブのキャラメリゼ

または

帆立と海老のグラタン、ペンネパスタ、
トリュフベシャメルソース、グリュイエールチーズ

デザート ※下記2点よりお選びください。

クリスマスエクレアセクション

または

自家製シュトーレン



料金：¥4,000

期間：12月16日(土)、17日(日)、22日(金)～25日(月) 11:30～15:00

※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。

【フェスティブランチコース】

冬野菜のサラダ、スパイスサーモンコンフィ、アボカドクラスト、
レンズ豆のサラダ、バルサミコフォーム

栗のスープ、クリスピーエシャロットとパンチェッタ、トリュフ

メイン ※下記3点よりお選びください

国産F1ランプのグリル、レッドキャベツ、芽キャベツ、
リンゴンベリーソース

または

ローストチキン、フォアグラソテー、ローストオニオン、マッシュポテト

または

リングイニ、ズワイ蟹のクリームソース、雲丹

デザート ※下記2点よりお選びください

クリスマスエクレアセレクション

または

自家製シュトーレン



料金：¥5,000

期間：2017年12月16日(土)、17日(日)、12月22日(金)～25日(月) 11:30～15:00

※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。

「ヨーロピアンクリスマスディナー」

ヨーロッパのクリスマスは家族が一同に集まり、食卓には伝統的な料理の数々が並びます。アンダーズ タヴァンの今年のクリスマスは、そんなヨーロッパの国々のクリスマスディナーを、シェフがより華やかでクリエイティブにアレンジしご提供いたします。魚料理が並ぶイタリア、フォアグラやブッシュ・ド・ノエルが欠かせないフランス、鮮やかな赤キャベツがサイドを彩るドイツ料理など、それぞれの個性をご満喫いただけるディナーコースです。ロブスターや林檎、根セロリをポアローで巻き、ブッシュ・ド・ノエルに見立てた「ロブスターのブッシュ・ド・ノエル」はオーナメントをイメージしたキャビアとワインのジュレがより煌びやかに華を添えます。クリスマスディナーの最後は、濃厚なピスタチオのムースとベリーが飾られたクリスマスツリーでロマンティックに締めくくられます。



【コースメニュー】

鮭とボタン海老のカルパッチョ、ルッコラ、ポルチーニのソテー、柚子ドレッシング

ロブスターのブッシュ・ド・ノエル、キャビア、ポアロー、林檎、根セロリ、サワークリーム、ソースヴェール

フォアグラのソテー、林檎のポーチ、オレンジガストリック

蝦夷鹿肉、赤キャベツ、ポテトダンプリング、リンゴンベリーのジュ

国産F1牛テンダーロインのロースト、ペリゴール産トリュフ、パンプキンニョッキ、セージ

“クリスマスツリー”ピスタチオムース、ミックスベリーのコンポート、

ストロベリーのクーリソース ストロベリーアイスクリーム添え

料金：4コースメニュー（ロブスターと鹿肉を除く） ¥18,000／ ワインペアリング ¥6,000

5コースメニュー（鹿肉を除く） ¥22,000／ ワインペアリング ¥7,000

6コースメニュー ¥25,000／ ワインペアリング ¥8,000

期間：2017年12月20日(水)、21日(木)、25日(月) 18:00～22:00

2017年12月22日(金)～24日(日) 第1部 17:30～20:00、第2部 20:30～

※12月22日(金)～24日(日)の3日間は2部制となります。

※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 URL andaztokyodining.com

営業時間 朝食 6:30 ~ 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)

「クリスマスパーティープラン」

大切なあの人とだけでなく、親しいご友人とも過ごしたいクリスマス。グループを変えて何度でも楽しみたいクリスマスパーティーには、BeBuの「クリスマスパーティープラン」がお勧めです。今年のBeBuは、アメリカのクリスマスをテーマに、楽しくボリューム満点のメニューをご用意いたします。アメリカの東海岸で伝統的に食べられているクラブケーキや、アメリカのクリスマスの定番の一つローストビーフ、BeBuのクリスマス限定のオリジナルバーガーのサンタクロースなど、グループで楽しめるメニューがラインナップ。スパークリングワインのフリーフローも付いて、今年のクリスマスパーティーはさらに盛り上がること間違いありません。



前菜

シュリンプカクテル

クラブケーキ、タルタルソース

メイプルクリームチーズディップ、クルミ、バゲット

ウィンターサラダ - ホタテ、ビーツ、アボカド、クランベリードレッシング

メインディッシュ

ローストビーフ、ローズマリーとレモン、ビーフのジュ

ミニ サンタクロースバーガー

トリュフフライポテト

芽キャベツ、パンチェッタ、カブ

デザート

アップルパイのソフトクリームサンデー

ドリンク 2時間フリーフロー (1時間半ラストオーダー)

スパークリングワイン、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

※フリーフロー延長料金 お一人様 1時間 ¥1,000

料金：¥6,000

期間：2017年12月1日(金) ~ 12月25日(月) 17:00 ~ 20:30、日・祝日 17:00 ~ 20:00 (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 ~ 22:30、日・祝日 11:00 ~ 21:30 (休前日を除く)

BeBu ラウンジ 11:00 ~ 21:00

ペストリー ショップ

「クリスマスキャロル ケーキ」

クリスマスが近づくと街中で流れ出すクリスマスソング。クリスマスソングなしではクリスマスは始まりません。国や地域、世代を超えて愛されるクリスマスソングの数々がペストリーシェフ田中麗人の手により、ケーキになりました。定番の苺のショートケーキに加え、クリスマスプディングをどうしても食べたい子供が登場する“*We Wish You A Merry Christmas*”、“ゆきやこんこ”でお馴染みの“雪”は大きなエクレアケーキになって登場。聖母マリアのストーリーが歌われる“さくらんぼの木のキャロル”は「グリオットチェリーのレアチーズケーキ」、新約聖書を元にした“ファースト・ノエル”は、可憐なローズヒップとクリスマスの飾りに欠かせない林檎でアレンジした「ブッシュ・ド・ノエル」としてラインナップ。「アソートクリスマスケーキ」は“サンタが街にやってきた”楽しい街の様子を表現しています。是非、あなたのお気に入りの“一曲”を見つけてください。



苺のショートケーキ	12cm ￥4,000 / 15cm ￥5,200
苺と甘酒のエクレアケーキ ～「雪」～	￥3,200
クリスマスプディングのエクレアケーキ ～「We Wish You A Merry Christmas」～	￥3,200
グリオットチェリーのレアチーズケーキ ～「さくらんぼの木のキャロル」～	￥4,000
林檎とローズヒップのブッシュ・ド・ノエル ～「ファースト・ノエル」～	￥4,500
アソートクリスマスケーキ ～「サンタが街にやってくる」～	￥5,500
苺のショートケーキ、苺とチョコレートのショートケーキ、マンゴーとココナッツのムース、抹茶とチョコレートのケーキ、ピスタチオとベリーのムース	

シャンパンボトルのチョコレートデザート ※限定5台。完全予約制。	￥50,000
クリュッグシャンパン風味のスポンジ、苺のコンフィチュール、シャンパンガナッシュ、苺ブリュレ、アーモンドキャラメリゼ	

クリスマスケーキ予約期間：11月1日(水)～12月17日(日)
 クリスマスケーキ販売期間：12月18日(月)～12月25日(月)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。



クリスマスエクレア セレクション	スモール 各￥220 / ラージ 各￥520
クリスマスプディング / 甘酒 / 苺とバジル / 柚子とマヌカハニー / チョコレートミント / 塩キャラメル	
クリスマスロリポップ (3個入り)	￥1,400
スノーマン	ーチョコレート
クリスマスツリー	ーピスタチオ
サンタハット	ーストロベリー
チョコレートジグソーパズル	各￥1,800
ダークチョコレート / ホワイトチョコレート	
自家製シュトーレン	￥1,800

「クリスマスハンパー ギフト」

クリスマスのギフトに、そして今年も一年お世話になったお礼の品に、ペストリー ショップのギフトをご用意いたしました。今年は“メイド・イン・アンダーズ”にこだわり、ホームメイドの商品を中心にお届けいたします。お子さまやご友人へのギフトにぴったりな2種のサイズのクリスマスブーツやボックスタイプ、特別なギフトをお探しの方には、クリスマスイヴに過去、現在、未来を旅したスクルージが登場する小説「クリスマスキャロル」をイメージした、トランク型のハンパーバスケットと豊富なバリエーションからお選びいただけます。

ハンパーブーツ (スモール)

¥2,100

柚子ギモーブ、アマンドショコラ ストロベリー、抹茶クッキー、自家製キャンディーケーキ

ハンパーブーツ (ラージ)

¥3,500

パートドフリュイ、アマンドショコラ ストロベリー、抹茶クッキー、
自家製キャンディーケーキ、自家製ホットチョコレートミックス (ミルク)

ハンパーボックス ※限定 40 セット

¥6,000

自家製シュトーレン、ホットワインスパイス、柚子ギモーブ、アマンドショコラ ストロベリー、抹茶クッキー、
自家製ホットチョコレートミックス (ミルク)

ハンパーバスケット ※限定 20 セット

¥9,000

100%ピュアニュージーランドハニー マヌカハニー、自家製シュトーレン、ホットワインスパイス、柚子ギモーブ、
アマンドショコラ ストロベリー、自家製ホットチョコレートミックス 2種 (ミルク、ホワイト)、
自家製スペキュロス、チョコレートミントメレンゲ

ハンパーギフト予約期間：11月1日(水)～12月17日(日)

ハンパーギフト販売期間：12月1日(金)～12月25日(月)

※ 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)

※『クリスマスプロモーション』の画像データは、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/PoW8C>

■ニューイヤーズイヴ プロモーション

アンダーズ タヴァン

「ニューイヤーズイヴ ディナー」

一年の最後の日、大晦日。2018年がより良い年になることを祈り、2017年の最後の夜に思い出に残るひと時を、アンダーズ タヴァンでお過ごしください。一夜限りのディナーには、身が引き締まり冬場により美味しくなるアンコウを使用したクレピネット包みや、門松に見立てた牛蒡を添えた国産F1 tenderloin、初日の出をイメージしたフロマージュムースなど、縁起も良く、新たな年を迎える夜を彩るメニューの数々をご堪能いただけます。今年の大晦日も、新年までのカウントダウンをアンダーズ タヴァンで楽しみください。



【コースメニュー】

蟹のアスピック、タラバ蟹のサラダ、チコリー、キクイモのピューレ、ラディシュ

アンコウと海老のクレピネット包み、ジャガイモのガレット、ミックスハーブ

鴨胸肉のロースト、フォアグラのパンフライ、林檎のコンポートとソース

国産F1 tenderloin、根セロリのピューレ、ビーツ、モリーユ茸のソース

“初日の出”フロマージュムース、柚子クリーム、ピスタチオクランブル、抹茶アングレーズソース

第1部 17:30 ~ 20:00

4コースメニュー (鴨胸肉のローストを除く) ￥16,000 / ワインペアリング ￥7,000

5コースメニュー ￥18,000 / ワインペアリング ￥8,000

第2部 20:30 ~

5コースメニュー ￥32,000

ヴァーヴ・クリコ イエローラベル ブリュットのフリーフローとワインペアリング付き
(フリーフロー1時間半ラストオーダー)

期間：2017年12月31日(日) 第1部 17:30 ~ 20:00、第2部 20:30 ~

※第2部はシャンパンのフリーフローとワインペアリング付きのコースのみの提供となります。

※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 URL andaztokyodining.com

営業時間 朝食 6:30 ~ 10:30

ランチ 11:30 ~ 15:00

ディナー 18:00 ~ 22:00

the SUSHI

「寿司とシャンパンのガラディナー ~山里の冬景色~」

大晦日の the SUSHI では“山里の冬景色”をテーマに、シャンパンをペアリングしたガラディナーをご用意いたします。突き出しには年越しそばをイメージして蕎麦の実と揚げ蕎麦を添えた白子豆腐を、刺身は氷でできたかまくらに盛り付け雪深い冬の山里を連想させます。メインの握り寿司のあとには、スモークした手まり寿司をご用意いたします。蓋を取ると目の前で立ち上るスモークの様子は、まるで山頂付近に広がる雲海を思わせませす。ディナーの最後にアンダーズ 東京オリジナルの日本酒「52」とペアリングするのは、同じく「52」で風味付けされ、屋根に雪の積もった山小屋をかたどった干し柿とユリ根のモンブランです。過ぎていく年を振り返り



ながら、古き良き日本の冬季の風景をお楽しみください。

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

白子豆腐 蕎麦の実の餡 揚げ蕎麦 山葵
セコ蟹の酢の物

ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン

刺身 一鯛の薄造り ヤリイカ ポタン海老
鯖のクルマ味噌焼き
鰯のみぞれ鍋

ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

握り寿司 一大トロ 中トロ 雲丹 イクラ 鹿のロースト あわび茸 穴子 鮪とキクラゲの軍艦

ペリエジュエ ベルエポック

スモーク手まり寿司 一金目鯛 サーモン 鮪
お椀 一餅入りお椀 京人参 大根

アンダーズ オリジナル「52」

ユリ根の山小屋モンブラン、日本酒「52」風味の干柿、チョコレートバトン、抹茶アングリーズ

料金：シャンパンのペアリング付き

¥35,000

シャンパンのペアリング、ペリエ ジュエ グラン ブリュットのフリーフロー付き

¥40,000

(フリーフロー1時間半ラストオーダー)

期間：2017年12月31日(日) 第一部 17:30～19:30、第二部 19:30～21:30、第三部 21:30～

※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。

※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：

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

※『ニューイヤーズイヴプロモーション』の画像データは、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/RXvUc>

■ニューイヤー プロモーション

アンダーズ タヴァン

「ウエルカムニューイヤー ランチ」

ゆく年くる年のランチをアンダーズ タヴァンでお楽しみください。ランチボックスは選べるメインにクリーミーなロブスターのリゾットや厚切りの鴨のローストを、ランチコースのメインではトリュフの香りをまとったマッシュポテトと一緒に味わう国産F1ランプステーキや、定番で人気の帆立のパンシアードにほうれん草のニョッキを添えたお料理をお召し上がりいただきます。

【ウエルカムニューイヤー ランチボックス】

前菜

大麦サラダ、スモークサーモン、マーシュレタス、牛蒡のコンフィ、



才巻海老のカクテル、アイスバーグレタス
フォアグラブリュレ、柚子ジャム
メイン ※下記3点よりお選びください。
ロブスターリゾット、雲丹、ほうれん草、パルメザンチーズ
または
鴨胸肉のロースト、根野菜、スパイシーウィンターソース
または
ビーフと牛タンのシチュー、冬のキノコ、インカポテト
デザート ※下記2点よりお選びください。
季節のエクレアセレクション
または
柚子のロールケーキ、ベリークーリソース

料金：¥4,000

期間：2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)

※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。

【ウェルカムニューイヤー ランチコース】

ダッグレッグのコンフィサラダ、ポテトクリーム、ラズベリードレッシング
ロブスタービスク、タラバ蟹、チャイブクリーム

メイン ※下記3点よりお選びください

国産F1ランプのグリル、大黒シメジ、トリュフマッシュポテト

または

帆立のパンシアード、ほうれん草のニョッキ、
水菜のサラダ、白ワインソース

または

ラムチョップ、ローストオニオン、ポテトグラタン

デザート ※下記2点よりお選びください

季節のエクレアセレクション

または

柚子のロールケーキ、ベリークーリソース



料金：¥5,000

期間：2017年12月30日(土)～2018年1月3日(水)

※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 6:30～10:30

ランチ 11:30～15:00

ディナー 18:00～22:00

※『ニューイヤープロモーション』の画像データは、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/QMc9k>

<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、不定期で開催しています。アンダーズ 東京に関する最新情報は 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、ナバ、サバンナ、マウイ、オタワ、パバガヨ、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、森山、小石

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) 豊原尚子 (naoko.toyohara@andaz.com)

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