

報道関係者各位

“行楽の秋” “味覚の秋” “読書の秋” 深まる秋ならではの上質な体験を
アンダーズ 東京 秋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) は心地よく外出が楽しくなるこの時期に、ユニークなメニューで皆さまをお迎えいたします。

4月にリニューアルした「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、スノーエイジングで旨味が増した食材をふんだんに使用したディナーコース「スノーエイジング スペシャル」を、また9月のティータイムには「ナチュラルシュガー アフタヌーンティー」、10月には「ハロウィン アフタヌーンティー」をご用意いたします。秋の風が吹くテラスが心地よい「ルーフトップ バー」では、バーのコンセプトでもある茶室に合わせ、「ティーテイルズ」と題して世界中のお茶をミックスしたストーリー溢れるカクテルをお届けいたします。カフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、ハロウィン発祥のアイランド、イギリス料理が楽しめる「ハロウィン パーティープラン」を、「ペストリー ショップ」でも、毎年好評いただいている「ハロウィンスイーツ」をご用意いたします。また、「AO (アオ) スパ&クラブ」では、シンギングボウルの心地よい音色で始まり仕上げる、秋のトリートメント「オータム リチュアル」が登場いたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「スノーエイジング スペシャル」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ハロウィン アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「ティーテイルズ」



カフェ&バー BeBu (ビブ)
「ハロウィン パーティープラン」



ペストリー ショップ
「ハロウィンスイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ
「オータム リチュアル」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「スノーエイジング スペシャル」

4月にリニューアルし雪室の熟成肉のグリルが好評のザ タヴァン グリル&ラウンジ。この秋はビーフだけでなく、お米や秋の野菜、ポークなどの雪室熟成させた食材をふんだんに使用したスペシャルコースをご用意いたします。熟成されてより旨味が引き出されたコシヒカリと柔らかい小ヤリイカの食感が楽しいサラダや、雪室と同じ新潟で育てられ、スノーエイジングによって柔らかく甘みの増したポークのグリルなど、それぞれの素材の魅力を最大限に、味わえる期間限定メニューです。冬の間降り積もった雪のなかでじっくり熟成された食材の旨味を余すことなくご堪能ください。



セットメニュー

雪室熟成ポテトと秋トリュフのサラダ 鱈ブランド アイオリソース
小ヤリイカと雪室熟成コシヒカリのサラダ 雪室熟成ブロッコリーのピューレ イカ墨のチュイール
雪室熟成ゴボウのポターージュ フォアグラ スパイスクラスト バルサミコパール
タスマニア産オーシャントラウトサーモン 雪室熟成秋野菜のロースト 赤ワインソース
雪室熟成新潟県産ポークのグリル かぼちのタルト 雪室熟成玉ねぎのマーマレード タイム風味のジュ
ダークチェリークランブル ローストマシュマロ 柚子とキル酒のシャーベット

オプションメニュー ※メインのお肉料理を追加料金¥4,200で、下記のメニューに変更できます。

雪室熟成サーロインまたは雪室熟成テnderロイン 雪室熟成ガーリックマッシュポテト

※雪室（ゆきむろ）とは

降り積もった雪の山を藁などで囲い食料を貯蔵する、日本の雪国伝統の天然の冷蔵庫。自然を活用するため、ストレスを与えることなく食材を貯蔵することができます。このような環境に置かれた野菜や穀類は甘みが増し、肉はジューシーで柔らかく旨味が増した熟成肉に変わります。「スノーエイジング」された食材を常時ご提供するの、東京都内のホテルでアンダーズ 東京のみとなります。（2018年6月7日現在）

価格：4コースメニュー（小ヤリイカのサラダとサーモンを除く）	¥12,000
5コースメニュー（サーモンを除く）	¥14,000
6コースメニュー	¥16,000
メインディッシュ 雪室熟成ビーフオプション	追加料金 ¥4,200

期間：2018年9月1日(土)～10月31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。

「ナチュラルシュガー アフタヌーンティー」

9月のティータイムは、蜂蜜やメープルシュガーなどのナチュラルシュガーを使用したアフタヌーンティーをご用意いたします。メープルシュガーを加えた濃厚なテリーヌショコラや、ココナッツシュガーとココナッツオイルを使用した香り高いパンナコッタなど、自然の甘みを加え、栄養価も高く、美容にも良いスイーツとセイボリーをセットにいたしました。「もっとヘルシー（健康的）にスイーツを食べたい」という欲張り女子にお勧めのアフタヌーンティーです。



セイボリー

イワシとオニオンのパイ包み焼き アイオリレモンソース
玄米のアランチーニ
ローストビーフ キュウリ 大葉のロール
アボカドプリン
70%カカオのミニキッシュ ブロッコリー アーモンド ゴートチーズ

スイーツ

バイクドチーズケーキ
アサイーボウル

チョコレートテリーヌ
サンフラワーフィナンシェ
ココナッツパンナコッタ
淡雪かん

スコーン（ラベンダーハニー、アブリコット&レーズン）シナモンバター オーガニックハニー クロテッドクリーム

価格：ナチュラルシュガー アフタヌーンティーセット ￥4,200/土・日・祝日 ￥4,500

期間：2018年9月1日(土)～9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。

「ハロウィン アフタヌーンティー」

昨年好評だったハロウィン アフタヌーンティーが今年も登場。キャンドル型のサンドイッチやマミーパイなどのセイボリー、ギョロリとした目玉のパンキンプリンやゴーストが顔を覗かせるシュースイーツなど、コワ可愛いアイテムたちが皆さまをお迎えいたします。紫イモやカボチャなど、秋の旬の味もお楽しみいただけるハロウィンシーズンに外せないアフタヌーンティーです。



セイボリー

トマトとブリーチーズのミニピザ
ボイルドエッグ グルビッシュソースと蜘蛛のオリーブ
ワカモレのRIP
ツナとチェダーチーズのキャンドルサンドイッチ
ソーセージのマミーパイ

スイーツ

紫いものモンブラン
ステアリングアイ パンキンプリン
ゴーストシュー
マカロン
タルトショコラ
パートドフリユイ
オランジェット

スコーン（かぼちゃ、プレーン）シナモンバター 季節のジャム クロテッドクリーム

価格：ハロウィン アフタヌーンティーセット ￥4,200/土・日・祝日 ￥4,500

期間：2018年10月1日(月)～10月31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。

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 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 ラウンジエリア 10：30～23：30 ※ラストオーダーは30分前となります。

アフタヌーンティー 14：00～17：00、土・日・祝 13：00～15：00、15：30～17：30

ルーフトップ バー

「ティーテイルズ」

ルーフトップ バーでは、夏の暑さの残る残暑の季節に、爽やかにお召し上がりいただけるお茶のカクテルをご用意いたします。ミクソロジストがセレクトした6種の茶葉をユニークな素材とのミックスでお楽しみいただきます。ルーフトップバーのコンセプトでもある日本の茶室をイメージした「抹茶 ティーテイル」は、甘酒とバニラシロップで仕上げてより濃厚で奥深い味わいに。「イングリッシュブレックファスト ティーテイル」は、マッシュルームのバターソーテーとトマトを

添えて1杯の紅茶と楽しむイギリスの朝の食卓をイメージしています。
物語 (tail) に溢れたカクテル (Cocktail) をお楽しみください。

※写真左から

抹茶 ティーテイル

ブラックカウウォッカ、バニラシロップ、甘酒、リレ、抹茶

ルイボス ティーテイル

マルフィジン、アプリコットリキュール インフューズルイボスティー、
オレンジジュース、レモンジュース、ルイボスバニラシロップ

イングリッシュブレックファスト ティーテイル

マッシュルームバターウォッシュド ジョニーウォーカーブラックラベル、
イングリッシュブレックファストティースロップ

マテ ティーテイル

カシャーサ51 インフューズマテ茶、ライムジュース、コーヒー インフューズブラウンシュガー、ビターチョコレート

セイロン ティーテイル

アブソルートエリクス インフューズセイロンティ、エルダーフラワーリキュール、レモンジュース、
シンプルシロップ、卵白、ミント

アッサム ティーテイル

カカオブラウンリキュール インフューズアッサムティ、ベイリーズ、アマレット、カルーア、ミルク、クリーム

価格：各¥1,950

期間：2018年9月1日(土)～10月31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

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 17:00～25:00 ※ラストオーダーは30分前となります。

カフェ&バー BeBu (ビブ)

「ハロウィン パーティープラン」

アイルランドやイギリス地域に住む古代ケルト人が新年の始まりとして行っていたハロウィン。2018年秋のBeBuはハロウィンの時期にアイルランドやイギリスで食べられてきたメニューが味わえるパーティープランをご用意いたしました。アイルランドのハロウィン伝統料理で、キャベツを混ぜたマッシュポテト コルカノン、国民食ともいえるギネスシチューやラム肉のソテー、そしてハロウィンの代名詞 カボチャを使ったミニバーガーなど、衣装だけではないハロウィンをお楽しみいただけます。

【セットメニュー】

ウェルカムドリンク ーカボチャとシナモンのサンダリア

紫キャベツとピーカンナッツのサラダ

コルカノン ーアイルランド風マッシュポテト

ライ麦パンとスモークサーモンのカナッペ

フィッシュ&チップス

ラム肉のソテーとかぼちゃのローストをスキレットで

牛ホホ肉のギネスビール煮込み ポムピューレ

ハロウィンミニバーガー パンプキンジャム

トライフルサンデー レディフィンガービスケット



ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半ラストオーダー）

ビール・赤白ワイン・カクテル各種・ソフトドリンク

料金：¥5,500

期間：2018年9月17日(月・祝)～10月31日(水)

17:00～23:00（ラストオーダー 20:30）、土・日・祝日 17:00～22:00（ラストオーダー 20:00）

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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、土・日・祝日 11:00～22:00

BeBu ラウンジ 11:00～21:00

※ラストオーダーは30分前となります。

ペストリー ショップ

「ハロウィン スイーツ」

今年も新しいアイテムを加え、コワ可愛いハロウィンスイーツが帰ってきます。こっくりとしたかぼちゃのクリームが濃厚なモンブラン風のロールケーキや、魔女の帽子を象ったビターチョコレート濃厚なムース、ギョロ目のステアリングアイムースはかぼちゃプリンに浮かび、不気味ながらも贅沢な逸品です。今年は何のコワ可愛いスイーツをお持ち帰りになりますか？ハロウィンのおばけスイーツたちは今年もあなたのお越しをお待ちしております。



パンプキンエクレア	スモール ¥200	ラージ ¥450
パンプキンスイート ジャー		¥650
パンプキンロールケーキ		¥500
ステアリングアイ パンプキンプリン		¥520
紫いもモンブラン		¥520
チョコレートウィッチハット		¥550
おばけのマカロン（3個入り）ーカシス味		¥1,200
ハロウィンロリポップ（3個セット）		¥1,200
パンプキン	ーチョコレート	
フランケンシュタイン	ーピスタチオ	
マミー	ーバニラ	

販売期間：2018年9月17日(月・祝)～10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：

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、土・日・祝日 10:00～20:00

AO（アオ）スパ&クラブ

「オータム リチュアル」

食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋。過ごしやすくなるこの季節は、つつい欲張って身体に負担がかかってしまうことも。スマートフォンやオフィスワークで日常的に目元や肩周りに溜まりやすい現代人のお疲れに効果的な、癒しのトリートメントはいかがでしょうか。滞りがちな代謝を促し、血流を促す効果のあるレーズンとシナモンのフットスクラブのあ

と、シンギングボウルの音色で心身ともにリラックスしてトリートメントをスタート。秋のオイルでお背中中のマッサージ後、お顔全体からデコルテまでマッサージを行い、目元の細かい筋肉の凝りまで丁寧にほぐします。保湿効果の高いアイマスクを施しながら頭皮をマッサージし、再びシンギングボウルの音色でトリートメントを仕上げます。嗅覚、触覚、聴覚などあらゆるセンスに働きかけることで、身体の深部へ作用するトリートメントです。



オータム リチュアル (90分) ￥23,000

- ・レーズン、シナモン、ジュニパーベリーをブレンドしたスクラブでフットケア
- ・ジュニパーベリーとクスノキを使用した秋の香りのオリジナルアロマオイルで背中中のマッサージ
- ・フェイシャルマッサージ
- ・アイケアをしながらのscalp (頭皮) マッサージ

販売期間：2018年9月1日(土)～10月31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。

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

<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」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・チャー氏と SIMPLICITY 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、ハイアットのラグジュアリー 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、現在では、ナパ、サヴァンナ、ウェストハリウッド、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、スコッツデール、マウイ、オタワ、パパガヨ、マヤコバ、アムステルダム、シンガポール、ニューデリー、上海、東京で 17 軒のアンダーズホテルを運営しており、今後も、ミュンヘン（ドイツ）、ウィーン（オーストリア）、パームスプリングス（カリフォルニア）、台北、バリ（インドネシア）、三亚（中国）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

※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/t4b1Z>