

報道関係者各位

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、平成最後のフェスティブシーズンを特別なひと時に演出するメニューをご用意して皆さまをお迎えいたします。

2018年のフェスティブシーズンは一年を締めくくりにふさわしい、洗練されたメニューの数々で皆さまをお迎えいたします。昨年好評だったグランピングスタイルのラグジュアリーディナー「星降る夜のクリスマスイグルー」が今年もルーフトップテラスに登場いたします。また、今年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、初のクリスマスシェフ厳選の食材でおもてなしするディナーコースを、「the SUSHI」では本格江戸前寿司とシャンパンのペアリングで一年を締めくくるとガラディナーをご用意いたします。「ルーフトップ バー」では心まで温くなるホットカクテル、「BeBu（ビブ）」では、ご友人や職場の方との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」では華やかなフェスティブを彩るクリスマスケーキとギフトが店頭並びます。さらに「AO（アオ）スパ&クラブ」では、心と体を芯からじっくり温める選べる3種のハーブボールを使ったフルトリートメント「Peaceful Moment」をご用意いたします。



ルーフトップテラス
「星降る夜のクリスマスイグルー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「クリスマス アフタヌーンティー」



ルーフトップバー
「ホットティートディ」



BeBu（ビブ）
「忘年会パーティープラン」



ペストリーショップ
「クリスマスケーキ」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Peaceful Moment」

■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」

クリスマスの夜、二夜限定で虎ノ門ヒルズの最上階にイグルーが登場いたします。日本の雪国の風物詩かまくらをラグジュアリーで、より個性的なグランピングスタイルに進化させ、東京タワーと煌めく夜景を間近に望みながら、シェフが特別にご用意するフルコースをワインペアリングでご堪能いただけます。またお帰りには、ホテルからのクリスマスプレゼントとして、ホテルオリジナルの純米吟醸「52」をご用意しております。澄んだ冬の空を眺めながらロマンティックで特別な夜をお過ごしください。



【コースメニュー】

アールドルイナール ブリュット

・キクイモスープ 雲丹のフラン パルメザンチーズボール

トゥーミー ナパバレー ソーヴィニヨン ブラン

・イタリア産キャビア うずらの卵 プリニ チャイブ、プリ 毛蟹 アボカド クリアートマト、
フォアグラテリーヌ リンゴシナモンコンポート リーフサラダ

ボデガ チャクラ バルダ パタゴニア ピノ ノワール

・チキンコンソメ 牛肉と根野菜パイ包焼き

エリックケント ロゼ ソノマ コースト

・伊勢海老 金目鯛 ほうれん草 ユリ根 白ワインと柚子のソース
・エルダーフラワーとシャンパンのソルベ

トゥー ハンズ ワインズ エンジェルズ シェア マクラーレンヴェイル シラーズ

・黒毛和牛テンドーロインの低温ロースト トリュフのドフィノワ 芽キャベツ ポワローブレゼ ピノノワールソース

トゥーミー ナパバレー メルロー

・ウィンタードームチョコレート - ピスタチオとチョコレートのクリーム ラズベリージュレ
ピスタチオクランブル マスカルポーネアイス ラズベリーソース

価格：アンダーズ 東京オリジナル 純米吟醸「52」のお土産付き ￥45,000

場所：ルーフトップ テラス

期間：2018年12月23日(日・祝)～12月24日(月) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※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。

※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 月～土 9:00～21:00、日曜 9:00～19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は9:00～21:00となります。)

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

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「クリスマスディナー」

今春、リニューアルし、グリルレストランとして初めて迎えるザ タヴァンのクリスマスは、シェフこだわりの厳選食材をふんだんに使用したお料理の数々で、思い出に残るひと時を演出いたします。メインの一品はサーロインのグリルに加え、雪室でじっくり熟成された和牛テンドーロインもお選びいただけます。最後を飾るデザートは“小さなプレゼント”を意味する濃厚なフロマージュブランをお届けいたします。眼下に広がる一面の夜景とともに、大切な人と心に残るディナータイムをお楽しみください。

【コースメニュー】

サーモンのハーブマリネ フェンネル イクラのドレッシング

蟹のサラダ キャビア添え マンゴー アボカド トマトのクーリ

クラムチャウダー 雪室熟成ポークのベーコン 浅利 帆立 冬野菜

平目のパンフライ パースニップピューレ レモンバターソース



国産サーロイン マッシュポテト アスパラガス ビーフのジュ
プチボヌール - 苺 ピスタチオ フロマーージュブラン ホワイトチョコ

オプションメニュー ※追加料金にて、メインのお肉料理を下記のメニューに変更できます。
雪室熟成和牛ステーキ ロイン エストラゴンマスタードとフレッシュハーブ 雪室熟成ポテトのピューレ トリュフソース

価格：5 コースメニュー（蟹のサラダを除く） ￥22,000
6 コースメニュー ￥25,000
メインディッシュ 雪室熟成和牛ステーキ ロイン オプション 追加料金 ￥5,000

期間：2018年12月21日(金)、25日(火) 18:00～22:00
2018年12月22日(土)～24日(月) 第1部 17:30 または 18:00～20:00、第2部 20:30～

※12月22日(土)～24日(月)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。

「クリスマス アフタヌーンティー」

フェスティブシーズンのティータイムは、華やかで心躍るクリスマス アフタヌーンティーでお楽しみください。マイクロトマトをベルに見立てたセイボリーや、クリスマス定番ブッシュドノエル、ツリーをイメージした抹茶のモンブランなど、クリスマス気分をさらに盛り上げる今季限定のセットです。



セイボリー

ピスタチオとモルタデッラのミルフィーユ

白身魚と海老トースト

ゴートチーズ ナッツクラスト クリスマスベル仕立て

クリスピーブリオッシュ フォアグラのコンフィ ラズベリーピンコットゼリー

パンパニッケル 海老と胡瓜のオープンサンド

スイーツ

苺のショートケーキ

ブッシュドノエル

抹茶のモンブラン

ベリームース エルダーフラワージェレ

クリスマス エクレア

オランジェット

自家製シュトーレン

スコーン

ローズヒップ&ラズベリー

ピスタチオ&ホワイトチョコレート

価格：¥4,900

オリジナルクリスマスカクテル（アルコール／ノンアルコール）付き ￥5,800

期間：12月1日(土)～12月25日(火)

※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 月～土 9:00～21:00、日曜 9:00～19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は9:00～21:00となります。）

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

ダイニングエリア営業時間 朝食 6:30～11:00、ランチ 11:30～15:30、ディナー 18:00～22:30

ウィークエンドランチ 11:30～13:00、13:30～15:30

ラウンジエリア営業時間 10:30～23:30

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

※ラストオーダーは30分前となります。

ルーフトップ バー 「ホットティートディ」

寒い冬を暖かくお過ごしいただくホットカクテルは、スピリッツをお湯で割ったホットトディカクテルに、個性豊かなお茶をミックスしてご用意いたします。生姜湯をイメージした「ジャパニーズ トディ」は、梅酒と緑茶で味いに奥ゆきと爽やかさをプラス。お好みでガーニッシュに添えた生姜とゆずジャムを加えてお召し上がりください。ウイスキーをベースにクラシカルなトディスタイルでご用意する「ブリティッシュ トディ」は、自家製ブリティッシュシロップやコアントロー ノワールのフルーティーな味わいを合わせ、華やかに仕上げました。

ジャパニーズ トディ

梅酒、生姜インフューズ 季の美、黒蜜、柚子ビネガー、緑茶

ブリティッシュ トディ

アールグレイインフューズ シーバスリーガル、コアントロー ノワール、自家製ブリティッシュシロップ、レモンジュース

スウェーデン トディ

カモミールインフューズ アクアビット、アップルジュース、グリルハニー、レモンジュース、メスカル

フレンチ トディ

ピノー・デ・シャラント、洋なしシロップ、グランマニエ、洋なしティー

アメリカン トディ

アップルティーインフューズ メーカーズマーク、グリオッティン、アップルジュース、レモンジュース、アロマソルティークリーム、シナモン、キャラメルソース

価格：各¥2,000

期間：2018年11月1日(木)～12月31日(月)

※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 月～土 9:00～21:00、日曜 9:00～19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は9:00～21:00となります。)

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。

BeBu (ビブ)

「忘年会パーティープラン」

BeBuでは今年もみなさまの1年をにぎやかに締めくくる忘年会にふさわしいパーティープランをご用意いたしました。BeBu サラダやケサディーヤなどの定番人気のメニューに加え、迫力のポークリブ、さらにシューストリングポテトにトリュフソースをかけた、隠れた人気メニューのシューストリングトリュフフライも楽しめるボリューム満点のプランです。1年間の思い出話に花を咲かせながら、新しい年に向けて楽しいひと時をお過ごしください。

【セットメニュー】

BeBu サラダ - ベーコン モッツアレラチーズ アボカド トマト ルッコラ
レタス ボイルエッグ

前菜 3種

イベリコクロケット トマトソース

チーズとチキンのケサディーヤ

BBQ グリルのポークバックリブ シューストリングトリュフフライポテト



牛頬肉の煮込み ハーブマッシュポテト
ミニターキーのルーラード クランベリーソース
ブラックフォレストケーキ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、ビール、赤白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク

価格：¥5,500

期間：2018 年 12 月 1 日(土) ~ 12 月 31 日(月)

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。

※ご予約は 48 時間前までに 2 名様より承ります。

店舗情報：

BeBu (ビブ)

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 月~土 9:00 ~ 21:00、日曜 9:00 ~ 19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は 9:00~21:00 となります。)

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

※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

「クリスマスケーキ」

今年のペストリー ショップのクリスマスケーキは、世代を超えて愛されてきた人気のスイーツをシェフのオリジナリティ溢れるユニークなプレゼンテーションをご用意いたします。カップルや小さなお子さまのいるご家族にもお勧めの可愛らしい 12 センチのショートケーキから、クリスマスツリーをイメージした抹茶のモンブラン、濃厚なダークチョコレートソースがリッチなブッシュドノエルまで、バリエーション豊富に揃えております。



苺のショートケーキ	12cm ¥4,000 / 15cm ¥5,200
抹茶のモンブラン	¥3,900
苺のパリプレスト	¥3,900
ブッシュドノエル	¥4,800
アップルツリーパイ	¥3,600

クリスマスケーキ予約期間：11 月 1 日(木) ~ 12 月 19 日(水)

クリスマスケーキ販売期間：12 月 20 日(木) ~ 12 月 25 日(火)

※ 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
苺とホワイトチョコレート/メープルプラリネ/クリスマスプディング	
クリスマスロリポップ (3個入り)	¥1,400
クリスマスベル (マンゴー)、サンタハット (ラズベリー)、ジンジャーブレッドマン (キャラメル)	
自家製シュトーレン	¥1,800

クリスマススイーツ販売期間：2018年12月1日(土)～12月25日(火)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

「クリスマスハンパーギフト」

今年も一年お世話になったあの人へ、ペストリー ショップのギフトはいかがでしょう。ビジネスでお世話になった方にお勧めのボックスギフトや、お子さまやご友人のクリスマスギフトにも最適なクリスマスブーツ、さらに今年はプレゼントを運んでくるサンタクロースをイメージしたソリのギフトセットもご用意しております。大切なあの子の喜ぶ顔を思い浮かべながら、ぴったりのギフトをお選びください。



ハンパーブーツ ¥2,400
ラズベリーメレンゲ、チョコクッキー、抹茶アモンドショコラ、キャンディーケーキ

ハンパースレッド ¥2,600
チョコレートボンボン、ラズベリーメレンゲ、紅茶クッキー、キャンディーケーキ

ハンパーボックス (スモール) ¥3,000
抹茶アモンドショコラ、スペキュロス、ラズベリーギモーブ、フィナンシェ、マドレーヌ、マンディアン

ハンパーボックス (ラージ) ¥6,500
抹茶アモンドショコラ、スペキュロス、ラズベリーギモーブ、フィナンシェ、マドレーヌ、マンディアン、自家製シュトーレン、キャンディーケーキ

期間：2018年11月19日(月)～12月25日(火) ※ご予約は2018年11月1日(木)より承ります。

※ 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

「Peaceful Moment」

今年一年頑張ったご自身に、穏やかなひと時と静寂をもたらすフルトリートメントはいかがでしょう。3種のハーブボールからお好きなものをセレクトしていただき、足元から顔までじっくりとケアします。保湿性の高いミルクバスのなかでフットスクラブを施したあと、お選びいただいたハーブボールでお腹を温めながら足裏を刺激。冷えやすい足先から血流を促します。ハーブボールと手を組み合わせて深部からじっくりとほぐすお背中マッサージのあとは、ホットストーンで足指のあいだを温めながらのフェイシャルマッサージで顔周りの筋肉をほぐします。



冬の寒さで冷えた身体をじんわりと温めながら行うマッサージは、一年間の疲れを体の芯から取り除き、新しい年への活力へと導きます。暖かな静けさとハーブの香りに癒され深い眠りから目覚めるとき、新しいあなたに出会えることでしょう。

Peaceful Moment (120分) ¥40,000

- ・スクラブとミルクバスでフットケア
- ・ハーブボールで身体を温めながらのフットリフレクソロジー
- ・ハーブボールとハンドで全身のマッサージ
- ・ハーブボールとハンドのフェイスマッサージ

※下記の3種より好きなハーブボールをお選びいただけます。

柚子とジンジャー（一年間のお疲れに：疲労回復、むくみの改善）

林檎とシナモン（新しい年に向けて：老廃物の排出と心身のバランスを整える）

ローズとスターアニス（年末のお忙しい身体に活力を：ホルモンバランスを整える）

販売期間：2018年11月1日(木)～12月31日(月)

※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。

「スパ ウィンターギフト」

今年のAOスパ&クラブはウィンターギフトに、京都発のオーガニックコスメブランド「KOTOSHINA」のバストラベルキットとオーガニックティーをご提案いたします。オーガニック緑茶成分を配合したノンシリコンのシャンプーとトリートメント、ボディケアアイテムのキットは持ち運びも便利なトラベルサイズでお試しいただけます。オーガニックティーは、KOTOSHINA 定番の4種に加え、アンダーズ 東京オリジナルの「有機わさび葉入り煎茶」をホテルオリジナルラベルをご用意いたしました。



KOTOSHINA バストラベルキット

¥3,800

- KS シャンプー リラックス GT 20g
- KS トリートメント リラックス GT 20g
- KS シャワージェル リラックス GT 20g
- KS ボディミルク N GT 20ml

アンダーズ 東京オリジナル 有機わさび葉入り煎茶 3g×18袋 ティーバッグ	¥1,750
有機抹茶入り煎茶 3g×18袋 ティーバッグ	¥1,900
有機生姜入り煎茶 3g×18袋 ティーバッグ	¥1,750
有機抹茶入り玄米茶 3g×15袋 ティーバッグ	¥1,650
有機ほうじ茶 3g×13袋 ティーバッグ	¥1,650

アンダーズ 東京オリジナルグリーンティー「有機わさび葉入り煎茶」

京都宇治にある有機緑茶園で栽培された煎茶に、同じく有機栽培のわさび葉をブレンド。江戸野菜とも呼ばれ、徳川家ともゆかりの深いわさび。その葉をブレンドしたこのお茶は、すっきりとした煎茶の味わいに、わさび葉独特のとろみと爽やかな風味が加わり、香ばしくまろやかな口当たりになっています。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、お茶漬けにもお勧めです。



販売期間：2018年11月20日(火)～12月25日(火)

※オーガニックティーは通年販売の商品となりますが、「アンダーズ 東京オリジナルオリジナルグリーンティー 有機わさび葉入り煎茶」のみ2018年11月20日(火)から販売開始となります。

※記載の価格に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 aospaandclub.com

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

※『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/Xvzs1F>

■ニューイヤーズイヴ プロモーション

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「ニューイヤーズイヴ ディナー」

平成最後の大みそかは、ザ タヴァンの一日限りの特別コースで華やかに締めくくりませんか。帆立や聖護院蕪などの旬の食材と、雪室熟成のグリルなど、新たな年を迎える夜を演出するお料理の数々をご用意いたします。第2部はシャンパンのフリーフローもお付けし、シェフが腕によりをかけたお料理とともに新年までのカウントダウンをお楽しみいただけます。

【コースメニュー】

帆立のカルパッチョ キャビア クレソン 柚子とヨーグルトのソース

聖護院蕪のポターージュ

甘鯛 ローストリークピューレ 雪室熟成醤油のソース

雪室熟成国産テnderロイン 新春野菜の蒸し焼き グリーンペッパーソース

柑橘フルーツとキャラメルチョコレートムース 胡麻とナッツのチュイル



価格：第1部 ¥20,000

第2部 シャンパンのフリーフロー付き ¥34,000

期間：2018年12月31日(月) 第1部 18:00 ~ 20:30、第2部 21:00 ~ 24:30

※第2部はシャンパンのフリーフロー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：

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 月~土 9:00 ~ 21:00、日曜 9:00 ~ 19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は 9:00~21:00 となります。)

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

営業時間 ダイニングエリア 朝食 6:30 ~ 11:00、ランチ 11:30 ~ 15:30、ディナー 18:00 ~ 22:30

ウィークエンドランチ 11:30 ~ 13:00、13:30 ~ 15:30

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。

the SUSHI

「寿司とシャンパンのガラディナー」

大みそかの the SUSHI では、今年も本格江戸前寿司をシャンパンのペアリングとともに楽しみいただけます。あん肝豆腐や鰯大根など日本の冬ならではのお料理でお食事をスタート。メインの握り寿司は海の幸とともに、旬の合鴨をご賞味いただきます。デザートはほうじ茶ムースは、アンダーズ 東京オリジナル純米吟醸「52」をミックスしたホットカクテルで、ほっこりと和ませます。一年の思い出を振り返りながら、豊富な日本の冬の味覚をご堪能ください。



ペリエ ジュエ グラン ブリュット

あん肝豆腐 ポン酢ジュレ芽ネギのせ

くわい煎餅

紀州梅と餅のお吸い物

ルイナール ブラン・ド・ブラン

刺身 - 平スズキ 鰯鯖タタキ ポタン海老

小ヤリイカ旨煮

鰯大根のみぞれ掛け

テタンジェ プレスティージュ ロゼ

握り - 大トロ 中トロ 雲丹 穴子 合鴨 タイラ貝

ボランジェ ラ グランダネ

炙り手まり寿司 - 金目鯛 カマス サーモン

巻物 - トロタク裏巻イクラのせ

みょうがと青海苔の赤出汁

アンダーズ オリジナル「52」ホットカクテル

ほうじ茶のムース 黒糖とほうじ茶のゼリー 抹茶クリーム 黒豆 フレッシュベリー バニラアイス

価格：¥30,000

期間：2018年12月31日(月) 第1部 17:00～19:00、第2部 19:00～21:00、第3部 21:00～23:00

※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：

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 月～土 9:00～21:00、日曜 9:00～19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は9:00～21:00となります。)

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/aipMG>

<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（米国・カリフォルニア）、台北、バリ（インドネシア）、三亚（中国）、ソウル（韓国）、アブダビ（アラブ首長国連邦）等で開発が進んでいます。詳しくは <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、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