

報道関係者各位

春の訪れをアンダーズ 東京で桜とともに楽しみください
アンダーズ 東京 春を感じる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、お花見や日本各地の味覚をお楽しみいただけるメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。

暖かい風に春を感じ始める3月、今年も最上階の52階ではお花見をお楽しみいただける「さくらガーデン」を開催いたします。デイトタイムはピクニックスタイルでの「お花見アフタヌーンティー」、ナイトタイムは煌めく東京の夜景とともにご満喫いただくディナーコース「夜桜ディナー」をご用意いたします。また、ペストリー ショップでは、毎年好評の「さくらスイーツ」が登場。メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、北陸の食材を贅沢に使用した「富山・石川ディナーセット」を、ルーフトップ バーでは、ジャパニーズ クラフトジンを使った鮮やかで爽やかな「スプリング ジンフィズ」を、カフェ&バーの BeBu (ビブ) では、京野菜をサクサクのかき揚げにしてバーガーに挟んだ「京野菜かき揚げバーガー」をご提供いたします。さらに、「AO (アオ) スパ&クラブ」では、春に花を咲かせるカモミールを使った花粉症にも効果のあるトリートメント「カモミール ヒーリング」をご用意いたします。



ルーフトップ バー
「さくらガーデン」



ルーフトップ バー
「お花見アフタヌーンティー at さくらガーデン」



ルーフトップ バー
「夜桜ディナー at さくらガーデン」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「富山・石川ディナーセット」



ルーフトップ バー
「スプリング ジンフィズ」



BeBu (ビブ)
「京野菜かき揚げバーガー」



ペストリー ショップ
「さくらスイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ
「カモミール ヒーリング」

ルーフトップ バー

「お花見アフタヌーンティー at さくらガーデン」

毎年好評の「さくらガーデン」が2019年も地上約250メートルに登場いたします。デイトタイムはピクニックスタイルのアフタヌーンティーを開催。鮮やかな京野菜とキヌアが入ったサラダジャー、ロゼシャンパンに合うパテ・ド・カンパーニュとブリ・ド・モーはバスケットに詰めてご用意するほか、桜色のモンブランや苺のショートケーキなどお花見気分をさらに盛り上げる可愛らしいスイーツは、スタンドでご提供いたします。桜の香り漂う心地よい風と、春の日差しを受けた東京の街並みとともに楽しみください。



バスケット

彩り京野菜 キヌア トマトフムス サラダジャー

桜でマリネしたシーフード - 海老 イカ サーモンマリネとオーガニックミックスオリーブ

パテ・ド・カンパーニュ 生ハム サラミ 自家製桜のレリッシュ コルニッション

ブリ・ド・モー ドライレーズンとイチジク

焼き立てライ麦ブレッド - プレーン、イチジク&胡桃

デザート スタンド

さくらモンブラン

さくらチーズタルト

さくらマカロン

苺のショートケーキ

苺のショートブレッド

スコーン - ミックスベリー、プレーン

料金：¥4,800

グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）付

¥6,900

お花見キッズアフタヌーンティー（4歳から12歳までのお子様対象）

¥2,400

期間：2019年3月29日(金)～3月31日(日)、4月5日(金)～7日(日)、4月12日(金)～14日(日)

14:00～17:00（ラストオーダー 16:30）

※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。

※悪天候の場合は、店内エリアにご案内させていただきます。

「夜桜ディナー at さくらガーデン」

ナイトタイムの「さくらガーデン」は、華やかなディナーコースをご用意いたします。みずみずしいブラッティーナチーズを添えた、桜が香るチキンの前菜から始まり、美しいピンク色のさくらリゾーニと肉厚の帆立貝のソテー、和洋の春野菜の代名詞である、ホワイトアスパラガスとふきのとうを添えた国産牛のグリル、デザート of 可愛い苺のフレジェまで、春の味覚満載の贅沢なお花見ディナーです。夜景に照らされた夜桜とシェフこだわりのお料理を、華やかなシャンパンとともに楽しみいただければ、今春一番の思い出となることでしょう。



【コースメニュー】

国産鶏桜の香り 車海老 ブラッティーナ ハーブサラダ ブラットオレンジヴィネグレット

帆立貝ソテー さくらリゾーニ オニオンとビートルートのフォーム

国産牛サーロイングリル ホワイトアスパラガス ふきのとうのベニエ マデイラソース

苺のフレジェ バニラアイス ミックスベリーとミントのサラダ

料金：グラスシャンパン（ペリエ ジュエ グラン ブリュット）付

¥12,000

グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）とビール・赤白ワイン・ソフトドリンクの2時間フリーフロー付（1時間半ラストオーダー） ¥15,000

期間：2019年3月29日(金)～4月14日(日) 18:00～20:30（ラストオーダー 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。

※ご予約は24時間前までに2名様より承ります。

※悪天候の場合は、店内エリアにご案内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

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「富山・石川ディナーセット」

春のザ タヴァン グリル&ラウンジは、雪解けの始まる北陸の富山県と石川県の食材を存分にお楽しみいただけるスペシャルなディナーコースをご用意いたします。脂が乗った赤ムツは白エビのタルタルと合わせてカルパッチョに、漁が解禁されたばかりのホタルイカはエスカベッシュにして、旨味の詰まったズワイ蟹とともにレンコンのヴルーテソースにてお召上がりいただきます。メインは富山県産の地鶏を、玄米を敷き詰めて丸ごとオープン焼きに。ジュースで柔らかな鶏を、加賀野菜のグリルと共にお楽しみください。お食事の最後は、富山県産のコシヒカリの甘みを生かしたプリンを、日本酒の効いたエスプーマで包んだ大人の味わいのデザートで締めさせていただきます。厳しい寒さの冬を超え、豊富にそろった春の北陸の食材をタヴァンスタイルでお楽しみください。



【コースメニュー】

赤ムツのカルパッチョ 白エビのタルタル アスパラガスのムース

ホタルイカのエスカベッシュ ズワイ蟹 レンコンのクリームヴルーテ セリ風味

鮮魚の白ワイン蒸し ポテト オニオン

富山県産地鶏のココット 加賀野菜のグリル

富山県産コシヒカリのプディング 日本酒のエスプーマ ライチ カシューナッツ ライスチユール

料金：4 コースメニュー（鮮魚の白ワイン蒸しを除く） ￥12,000

5 コースメニュー ￥14,000

期間：2019年3月1日(金)～4月30日(火)

※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。

「ベリー アフタヌーンティー」

春のアフタヌーンティーは、苺やラズベリー、カシスなど5種の愛らしいベリーを使用したセットをご用意いたします。柔らかな牛タンと甘酸っぱい苺のコンポート、香ばしい松の実をサンドしたサンドイッチや、爽やかなラズベリーソースとサワークリームフォームを乗せた濃厚なフォアグラのフラン、苺のプリンやベリータルトなど、色鮮やかなベリーをふんだんに使用したセイボリーとスイーツで午後のひと時をお過ごしください。



セイボリー

牛タン 苺のコンポート 松の実のミニサンドイッチ

ブルーベリー レッドカラントのモッツアレラサラダ ベビーバジル

フォアグラのフラン ラズベリーソース サワークリームフォーム

ポローバン 牛肉の赤ワインとカシスの煮込み

海老とブラックベリーのミニキッシュ

スイーツ

苺のショートケーキ

ベリータルト

苺プリン

苺エクレア

苺のショートブレッド

ラズベリー パートドフリユイ

スコーン
プレーン
ブルーベリー

価格：¥4,200／土・日・祝日 ¥4,500

期間：2019年3月1日(金)～4月30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

「スプリング ジンフィズ」

ルーフトップ バーでは、近年流行しているジャパニーズ クラフトジンを使用した爽やかなジンフィズをご提供いたします。熟成された日本酒をベースに茨城で作られた和ジンには、日本酒の原料であるお米でできたボン菓子と塩味の効いた紫蘇を合わせ、紫蘇ご飯をイメージした一杯に。焼酎をベースに作られた宮崎のクラフトジン油津吟は、柚子胡椒をつまみに焼酎を楽しむ九州のお酒の席をイメージした、後味にピリッとスパイスの効いた一杯に仕上げています。各地の名産も一緒にお楽しみいただける、旅するカクテルをお召し上がりください。



※写真左から順に

和歌山 ジンフィズ

みかんインフューズ 梢ジン、レモンジュース、バニラシロップ、こんにゃく、ソーダ

宮崎 ジンフィズ

油津ジン、柚子コーディアル、柚子胡椒インフューズ ソーダ、レモンジュース

茨城 ジンフィズ

和ジン、ボン菓子シロップ、紫蘇インフューズ ソーダ、レモンジュース

大阪 ジンフィズ

月桂樹&タイムインフューズ 六ジン、アンダーズ 52 日本酒、柚子ジュース、レモンジュース、シンプルシロップ、トニックウォーター

広島 ジンフィズ

桜尾ジン、桜リキュール、チンザノビアンコ、カンパリ、バジルインフューズ ソーダ

京都 ジンフィズ

牛蒡インフューズ 季の美ジン、スーズ、焦し醤油、レモンジュース、シュガーシロップ、ソーダ

料金：各¥2,000

期間：2019年3月1日(金)～4月30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：

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

BeBu (ビブ)

「京野菜かき揚げ バーガー」

春のシーズナルバーガーはみずみずしい京野菜を使用したバーガーをご用意いたします。伏見とうがらしや九条ネギなどの京野菜をサクサクのかき揚げにしてバーガーに挟みました。ソースはチューブに入れて添え、お召し上がりの直前にかけて召し上がっていただきます。

京野菜かき揚げ バーガー

ビーフパティ 彩り京野菜 照り焼きソース

料金：¥1,300

期間：2019年3月1日(金)～4月30日(火)

※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：

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 11：00～23：00、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

「さくらスイーツ」

ペストリー ショップでは今年もお花見シーズンにふさわしい「さくらスイーツ」をご用意いたします。さくらムースとさくらジュレを重ね、愛らしいフレッシュラズベリーを浮かべた「さくらスイート ジャー」や、桜餅ペーストを練りこんだ和を感じる「さくらマカロン」、サクサクのさくらメレンゲにたっぷりの苺クリームとベリージュレを乗せた「さくらいろモンブラン」など、やさしい桜色のスイーツが並びます。また、新作として桜と苺のプチスイーツをボックスに詰めた「さくら弁当」もご用意。お花見の席だけでなく、手土産にもお勧めの逸品です。



さくら弁当

¥3,200

さくらモンブラン、さくらロールケーキ、さくらマカロン、さくらムース、
苺のショートケーキ、苺のシュークリーム、苺チョコレート、ラズベリータルト

さくらエクレア

スモール¥200/ラージ¥450

さくらスイート ジャー

¥650

さくらいろモンブラン

¥550

さくらロールケーキ

¥520

さくらチーズタルト

¥500

さくらマカロン

3 個入り¥1,200/6 個入り¥2,300

さくらギモーブ

スモール¥430/ラージ¥700

販売期間：2019年3月18日(月)～4月21日(日)

※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 10：00～20：00

AO（アオ）スパ&クラブ

「カモミールヒーリング」

暖かな日差しと風が心地よく、花が咲き乱れる季節に、カモミールのトリートメントはいかがでしょう。カモミールは心身をリラックスさせるだけでなく、抗アレルギー作用により花粉症の症状を軽減し、ヘアケアに使用すると髪に艶を出す効果が期待できます。まずは、カモミールとローズマリーのブレンドスクラブでフットケア。目の前でブレンドし、立ち上る香りが癒しの瞬間に誘います。その後は、カモミールとローズマリーを漬け込んで成分を抽出した、このトリートメントだけのスペシャルオイルで全身とヘッドをマッサージ。ゆっくりと流れるようにボディに施すロングストロークマッサージはより深いリラックス効果をもたらし、ヘッドへ施すマッサージとホットタオルのバックで顔周りの凝りをじんわりとほぐします。ケアの最後は蜂蜜入りのカモミールティーで体の中からもリフレッシュ。優しい香りと、心地よいマッサージで春を迎えるトリートメントです。



カモミールヒーリング（90分）

¥24,000

- ・カモミールとローズマリーをブレンドしたスクラブでフットケア
- ・カモミールとローズマリーをインフューズしたスペシャルオイルで全身マッサージ
- ・スペシャルカモミールオイルのヘッドマッサージとホットタオルのパック
- ・カモミールティーと蜂蜜のリフレッシュホットドリンク

販売期間：2019年3月1日(金)～4月30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。

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

※『スプリングプロモーション』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/H7EaYn>

<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 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、アブダビ（アラブ首長国連邦）、東京で18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）、三亜（中国）、ソウル（韓国）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