

報道関係者各位

夏本番、旬を迎えた食材を満喫いただくダイニング&スパエクスペリエンス
アンダーズ 東京 夏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) では、お食事からスパまで夏の恵みをご満喫いただけるメニューを揃え、皆さまをお迎えいたします。

晴れ渡る夏空がまぶしい季節、アンダーズ 東京では季節の恵みを余すことなくご堪能いただけるメニューをご用意して、皆さまをお迎えいたします。メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、カツオやポーク、夏野菜など自然豊かな四国の食材をふんだんに使用した「四国ディナーセット」を、ティータイムには旬の桃を贅沢に味わえる「ピーチ アフタヌーンティー」をご用意いたします。テラス席が賑わうルーフトップ バーでは、地上約 250 メートルの特別エリアに設置された「ラベンダーガーデン」にて、プロヴァンスをイメージしたアフタヌーンティーとディナーを開催いたします。カジュアルダイニングの BeBu (ビブ) では、日本の夏の風物詩“スイカ”を使った「スイカバーガー」を、ペストリー ショップでは、毎年好評の「フレッシュフルーツ KAKIGORI」2 種をご用意いたします。さらに AO スパ&クラブでは、「サマー ベジタブル」と題して、夏野菜を使った紫外線ケアにおすすめのボディトリートメントをご体験いただけます。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「四国ディナーセット」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ピーチ アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「シャンパン カクテル」



ルーフトップ バー「ラベンダー ガーデン」
「アフタヌーンティーセット」



「ディナーセット」



BeBu (ビブ)
「スイカバーガー」



ペストリー ショップ
「フレッシュフルーツ KAKIGORI」



AO (アオ) スパ&クラブ
「サマー ベジタブル」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「四国ディナーセット」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、温暖な気候で、瀬戸内海や太平洋など豊かな海に囲まれた食材豊富な四国から、海の幸と夏野菜が豊富なディナーメニューをご用意いたします。香川県産のホワイトアスパラは、マイルドな香りと風味をより深く味わっていただけるよう濃厚なブルーテで、肉厚のカツオは夏にぴったりの新生姜を効かせたバターソースでお召し上がりいただけます。メインは甘みのある脂と柔らかな肉質が特徴の四万十ポークと、脂身が少なく歯ごたえのよい土佐はちきん地鶏を、同じく高知の野菜とともに串に刺したプロシエットスタイルでご提供いたします。



【コースメニュー】

四国スズキのマリネ 高知県産夏野菜 瀬戸内レモン 小豆島オリーブオイル
香川県産ホワイトアスパラガスのブルーテ アジのコンフィ ハーブ風味
カツオのグリル つる紫のソテー 新生姜のバターソース
四万十ポークのスマーク 土佐はちきん地鶏と高知野菜のプロシエット アーリーレッドのサルサ
オレンジ パッションフルーツのムース ライムエッセンス 瀬戸内レモンのグラニテ
ホワイトチョコレートパルフェクリーム ピスタチオ

価格：4 コースメニュー（カツオのグリルを除く） ￥12,000
5 コースメニュー ￥14,000

期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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。

「ピーチ アフタヌーンティー」

ラウンジでは、昨年も好評をいただいた旬の甘くてみずみずしいピーチのアフタヌーンティーをご用意いたします。桃の甘みとゴートチーズの酸味の相性が良い一口サイズのミニバーガーや、プリプリの海老とサクサクとしたライスクラッカーにピーチのチャツネとチリソースを合わせた食感が楽しいセイボリーをはじめ、夏にふさわしい涼しげなグラスデザートやヴェリーヌや、タルト、スコーンに至るまで、ピーチの果肉と果汁を余すことなくご満喫いただけるティーセットです。



セイボリー

ピーチとコーンのフラン バルサミコパール バジル

ピーチ ベーコン ズッキーニのキッシュ

ピーチとゴートチーズのミニバーガー

ピーチ スモークチキン ルッコラ ヘーゼルナッツ スイートチリマヨネーズ スプリングロール

小海老 チリソース ピーチチャツネ ライスクラッカー

スイーツ

ピーチロールケーキ

ピーチヴェリーヌ

ピーチムース

ピーチエクレア

ピーチタルト

ピーチマドレーヌ

スコーン

プレーン

ピーチ

価格：￥4,200/土・日・祝日 ￥4,500

期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※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)

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 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 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

「ラベンダー ガーデン」

6 月から 7 月にかけて見ごろを迎える南仏プロヴァンスのラベンダー。爽やかな風と甘みのあるフローラルな香りが漂う紫色のガーデンを、最上階のルーフトップでお楽しみください。週末の午後は、華やかなラベンダーパープルで彩られたセイボリーとスイーツによるアフタヌーンティーセットを、ディナーはプロヴァンス産のワインとともに、ラタトゥイユやブイヤベースなど南フランスで愛されてきたお料理を毎日ご提供いたします。夏の風に揺れるラベンダーが香るテラスで、心安らぐひとときをお過ごしください。



【アフタヌーンティー セット】

セイボリー

ローストビーフ カシスマスタード ベリークルトン

サーモンビーツマリネ 紫人参クリームのカナッペ

紫いもピューレ パイ

紫キャベツのマリネ キヌア

紫カリフラワー 紫菊 スプーンタルト

スイーツ

ラベンダーエクレア

ブルーベリーマカロン

ベリームース

リンゴとルバーブのタルト

ラベンダーパンナコッタとグレープゼリー

スコーン

プレーン

ブルーベリー

価格：¥4,500

グラスロゼスパークリングワイン付 ¥5,000

期間：2019 年 6 月 22 日(土)～7 月 21 日(日) 毎週土曜日・日曜日開催 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。

※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。

※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。

【ディナーセット】

ニソワーズサラダ ラタトゥイユ ピサラディエール

ブイヤベース

メロンタルトタタン シャンティクリーム ラベンダーハニー

価格：グラススパークリングワイン、グラスプロヴァンスワイン付 ¥10,000

グラスロゼスパークリングワインとプロヴァンスワインの

2 時間フリーフロー付 (1 時間半ラストオーダー)

¥13,000

期間：2019 年 6 月 22 日(土)～7 月 21 日(日)

17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)

※記載の価格にはサービス料と消費税が含まれております。

※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。

※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。

「シャンパン カクテル」

夏のルーフトップ バーでは、シャンパンの力強い泡とフレッシュなフルーツのコンビネーションを、鮮やかなカクテルでお召し上がりいただきます。オリーブの香り漂うダーティーマティーニをベースに、日本産のジンとトロピカルフルーツのマンゴーを合わせ、濃厚な甘みのなかに日本のボタニカルを感じる「マンゴー フィズ」や、ラグジュアリーなシャンパンのお供として相性の良いイチゴにカモミールを合わせ、酸味のなかに爽やかな花の香りを感じる「イチゴ ロッシーニ」など、華やかな一杯が並びます。今年も高い気温が予想される夏。地上約 250 メートルのテラスで、シャンパンカクテルを片手に夕涼みをお楽しみください。



※写真左から順に

ピーチ スプリッツァ

ルイ・ロデレール、フレッシュピーチ、アペロール、ピンクペッパーインフューズ ヴェルモット・ロツソ、タイムシロップ、レモンジュース

マンゴー フィズ

ルイ・ロデレール、マンゴーインフューズ 六ジン、アモンティリヤード&玉露シロップ、レモンジュース、オリーブジュース、紫蘇、フレッシュマンゴー

イチゴロッシーニ

ルイ・ロデレール、フレッシュストロベリー、カモミールインフューズ コアントロー、レモンジュース、シュガーシロップ、イチゴ&シャンパンフォーム、ラベンダービターズ

沖縄パッション 75

ルイ・ロデレール、パッションフルーツ、ライムリーフインフューズ まさひろオキナワジン、パツア、アーモンドシロップ、旨味ビターズ、卵白

価格：各¥2,100

期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※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)

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)

「スイカバーガー」

日本の夏の風物詩“スイカ”を使ったユニークなハンバーガーをご用意いたします。ビーフパティと合わせたトマトやレタス、モッツアレラなどのフレッシュな食材に、白バルサミコの酸味をさっぱりと利かせたスイカを組み合わせた。日本の夏の味とバーガーが出会った新たな食体験をお楽しみください。

スイカバーガー

ビーフパティ 白バルサミコ風味のスイカ トマト レタス サワークリーム
モッツアレラ

価格：¥1,300

期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※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）

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

「ピーチスイーツ」

ペストリー ショップでは、みずみずしく、甘い果汁たっぷりの桃をふんだんに使用したスイーツをご用意いたします。果肉をたっぷりの贅沢なタルトや、定番で人気のショートケーキをはじめ、ヨーグルトムースと赤肉のジュレ、フレッシュピーチを合わせたグラスデザートヴェリーヌなど、旬を迎えた桃の美味しさを余すことなくご堪能ください。

ピーチヴェリーヌ	¥650
ピーチショートケーキ	¥580
ピーチロールケーキ	¥520
ピーチタルト	¥560
ピーチパウンドケーキ	¥2,600



期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

「フレッシュフルーツ KAKIGORI」

ペストリー ショップでは、今年も暑い夏にぴったりのフレッシュフルーツをトッピングしたかき氷が登場いたします。2019年は大人から子どもまで愛されるチョコバナナと、好きなフルーツランキングで常に上位に選ばれるピーチの2種のフレーバーをご用意いたします。

チョコレートバナナかき氷 ¥1,450

スイートチョコレートソースを凍らせて削り、フレッシュバナナとココナッツチップを乗せ、コンデンスミルクとココナッツのミックスソースをたっぷりかけました。氷のなかにはキャラメリゼをしたクルミを入れ、食感もお楽しみいただけます。お子さまとご一緒にお召し上がりいただけるかき氷です。



ピーチかき氷 ¥1,600

桃のピューレとコンポートを凍らせて削り、中にはイチゴのジュレ、上には桃のソースとバニラアイス、フレッシュな桃の果肉をのせ、ご提供いたします。氷までピンク色の、見た目にも可愛らしいかき氷です。

期間：2019年6月17日(月)～8月31日(土) ※ラストオーダーは19：00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。

※店舗内イートインのみの販売となります。

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

「サマー ベジタブル」

夏の強い日差しでダメージを受ける肌、冷房や冷たい飲み物で冷える体や内臓。夏特有のダメージに外側と内側両方から働きかける、旬の野菜を使用したトリートメントをご用意いたしました。ドライトマトとドライきゅうりをブレンドしたスクラブでのフットケアからスタート。サンダルなど素足になることが多い夏の足元の角質をソルトのスクラブでしっかりと落とし、トマトやきゅうりに含まれるリコピンやビタミンは焼けやすい足の甲の日焼けに働きかけます。その後は、トマトときゅうりを潰け込んだブレンドオイルで、お肌をケアしながら全身をマッサージ。力強いディープティッシューマッサージで、夏バテ気味のお体を芯からほぐしていきます。足裏のマッサージではツボを刺激し、夏の暑さや冷たい食事で弱った内臓を活性化させます。夏ならではの体のダメージを、旬の恵みでお手入れするトリートメントです。



サマー ベジタブル (90分)

- ・ドライトマトとドライきゅうりのブレンドスクラブでフットケア
- ・ドライトマトとドライきゅうりのブレンドオイルで全身と足裏のマッサージ

価格：¥24,000

期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※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 でご確認ください。Facebook、Twitter、Instagramでは、@andaztokyo をフォローしてください。ハッシュタグ「#andaztokyo」「#アンダーズ東京」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

<アンダーズについて>

アンダーズはラグジュアリーなライフスタイルホテルブランドとして、グローバルな視野を保ちながらもホテルが立地する地域の感性や土地柄を反映した、ひと味違うホテル体験を各地で提供しています。異なる文化の融合がお客様の好奇心を満たし、筋書のないドラマのようなパーソナライズなおもてなしを可能にします。2019年2月13日現在、18のホテルを世界中のさまざまな都市と地域（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、ウエストハリウッド、ナパ、スコッツデール、サヴァンナ、マウイ、オタワ、マヤコバ、パパガヨ、ロンドン、アムステルダム、シンガポール、デリー、上海、東京、アブダビ）で運営しています。詳しくは www.andaz.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagramでは、@Andaz をフォローしてください。ハッシュタグ「#WhenInAndaz」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

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 (contact@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/0Bsd8Q>