

報道関係者各位

開業5周年を記念したスペシャルなダイニング&スパ エクスペリエンス  
アンダーズ 東京 5周年記念スペシャルメニューリレーのご案内

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、2019年6月11日(火)に開業から5周年を迎えます。お客さまへの感謝の気持ちを込め、レストラン&バーおよびスパでは5周年記念メニューをリレー形式でご用意し、特別なホテル体験をご提供いたします。

5周年を迎えるアンダーズ 東京では、6月から8月にかけてレストラン&バー、スパにてスペシャルメニューの数々をご用意して皆さまをお迎えいたします。6月11日よりまずはペストリー ショップにて、開業以来ご好評いただいているエクレアやスイート ジャー、チョコレート ライブラリーの3つのシグネチャーメニューがコラボレーションした「シグネチャーパフェ」を限定販売いたします。続いて、カジュアルダイニングのBeBu(ビブ)では、雪室熟成肉のビーフパティを贅沢に挟んだ「雪室熟成ビーフバーガー」を、その後AO スパ&クラブでは、「JIYUKIMAMA ~自由気まま~」と題してシグネチャートリートメント jiyujizai のハイライトであるブレンドバーで、ご自身だけのスクラブとマスクを作るスペシャルメニューをご体験いただけます。夏本番となる7月末からは、メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジで、雪室熟成肉を含む3種のビーフの食べ比べが楽しめるシェアスタイルの「プレミアムグリルボード」をご用意いたします。リレーの最後を飾る最上階のルーフトップ バーでは、季の美ジンで知られる京都蒸溜所とコラボレーションして作られたアンダーズ 東京オリジナルジンを使ったペアカクテルをご用意いたします。



## ペストリー ショップ 「シグネチャーパフェ」

5周年スペシャルメニューリレーは、ペストリー ショップからスタートいたします。2014年のアンダーズ 東京開業時より、ホテルゲストや近隣の方にご愛顧いただいているペストリー ショップの3つのシグネチャー「スイート ジャー」「エクレア」「アンダーズ チョコレート ライブラリー」がコラボレーションし、一度にお楽しみいただけるパフェになって登場します。器に盛られたピスタチオのスイート ジャーに、ソフトクリームを乗せ、チョコレート ライブラリーと季節のミニエクレアをトッピング。シグネチャーメニューの魅力が詰まった、欲張りなパフェをご堪能ください。



### シグネチャーパフェ

マカロンショコラ カスタードピスタチオクリーム グリオットチェリージュレ  
シャンティクリーム ソフトクリーム チョコレートライブラリー 季節のフルーツ エクレア

※1日10食限定販売

価格：¥2,100

期間：2019年6月11日(火)～6月30日(日) ※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。

※店内イートインのみのご提供となります。

### 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](http://andaztokyodining.com)

営業時間 8:00～20:00、土・日・祝 10:00～20:00

## BeBu (ビブ)

### 「雪室熟成ビーフバーガー」

パフェに続いては、ホテルダイニングをカジュアルにお楽しみいただけ、テイクアウトランチも人気の BeBu にて、スペシャルバーガーをご提供いたします。メインダイニングのザ タヴァンにてご提供している雪室熟成ビーフを贅沢に使用したプレミアムなハンバーガーです。雪室で熟成した国産牛の赤身と脂身を絶妙に混ぜ合わせ、お肉らしい旨みと食感を味わえる荒めのミンチにし、グリルしたビーフパティを挟んだ、お肉好きの方には特にお勧めの逸品です。ホースラディッシュと BBQ ドレッシングのソースで、スパイシーかつスモーキーな味わいに仕上げています。この機会に希少な雪室熟成肉のパティを使った贅沢なハンバーガーをお楽しみください。



### 雪室熟成バーガー

雪室熟成国産ビーフパティ ホースラディッシュ BBQ ドレッシング 赤キャベツのピクルス オニオン トマト チーズ レタス

※1日10食限定販売

価格：¥2,200

期間：2019年7月1日(月)～7月7日(日) 17:00～23:00、土・日・祝日 17:00～22:00

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※店内イートインのみのご提供となります。

### 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)

予約専用メールアドレス [tokyo.restaurant@andaz.com](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。

## AO (アオ) スパ&クラブ

### 「JIYUKIMAMA ～自由気まま～」

シグネチャートリートメントの jiyujizai (自由自在) が人気の AO スパ&クラブでは、jiyujizai でもご体験いただき「ブレンドバー」でご自身だけのスクラブとボディマスクをお作りいただき、オリジナリティ溢れる体験を心ゆくまでご満喫いただける、欲張りなトリートメントをご用意いたしました。まずは、好きな香り、季節や音楽などから、自分らしさを見つめ、メニューを作るためのカウンセリングからスタート。香りや効果を確認しながら自然の素材、フルーツ、スパイスなどを混ぜ合わせ、思いのままにスクラブとマスクを作り上げていきます。足浴でリラックスした後は、いよいよご自身だけのスクラブでボディケア。古くなった角質を優しくケアし、作成したマスクを塗布して、スクラブとマスクの成分をお肌に浸透させながら、ヒートマットでお体を温めていきます。じんわりと温めることで汗と一緒に体内の毒素を排出するうえ、クレイベースのマスクで美白効果も期待できます。ヒートマットと同時にヘッドマッサージもご堪能ください。その後は、背中、脚などのボディパーツから2箇所、スリミングまたは美白ケアをお選びいただき、マッサージしていきます。

施術前は、ジムやプールで体を動かして気分をリフレッシュしたり、ハーブプールや炭酸泉プールで体をじっくり温めながらリラックスしてお過ごしください。そうすることでトリートメント効果がより高まります。トリートメント、フィットネスの両エリアをご利用いただけるスペシャルメニューで、この機会に AO スパ&クラブの全てをご体験ください。



### JIYUKIMAMA ～自由気まま～ (90分 ※別途カウンセリング 30分)

- ・ 施術前、AO スパ&クラブ 120分の施設利用
- ・ カウンセリング ーブレンドバーにてボディススクラブ、マスク作成
- ・ 季節のブレンドスクラブでフットケア
- ・ ブレンドバーにて作成したスクラブでボディケアと、ボディマスクをしながらのヒートマット
- ・ お選びいただいたボディパーツ 2箇所をスリミング、または美白ケア (背中、腕、脚、お腹。美白ケアの場合は首&デコルテも選択可能)

価格：¥29,000

期間：2019年7月8日(月)～7月21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](mailto:aospaandclub@andaz.com) URL [andaztokyo.jp](http://andaztokyo.jp)

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

## ザ タヴァン グリル&ラウンジ

### 「プレミアムビーフボード」

ユニークな雪室熟成肉が好評いただいているメインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、夏が本格化する時期にシグネチャーの雪室熟成肉を含んだスタミナ溢れるグリルプレートをご用意いたします。雪室熟成の技術を食べ比べていただける柔らかな赤身のテンダーロイン 2種と、ほどよい脂でお肉の良さを最もお楽しみいただけるリブアイをシェアスタイルでご用意。雪室で熟成し甘みが増したマッシュポテト、オニオンのグリル、ゴボウとローストしたキャロットと一緒に楽しみください。



### プレミアムビーフボード (2名様用)

3種のビーフ盛り合わせ (雪室熟成 テンダーロイン 120g、国産牛テンダーロイン 150g、リブアイ 150g)

雪室熟成野菜を使ったマッシュポテト、オニオンのグリル、ゴボウとローストキャロット

※1日 10食限定販売

価格：¥14,000

期間：2019年7月22日(月)～8月4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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※ご注文は2名様より承ります。

※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。

#### 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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

※ラストオーダーは30分前となります。

#### ルーフトップ バー

「5周年記念 アンダーズ 東京オリジナルクラフトジン “季能美 カスクエイジド 京都ドライジン” マティーニ」

5周年を記念して、アンダーズ 東京はクラフトジンの季の美で知られる京都蒸溜所とコラボレーションし、オリジナルジンを作成しました。ルーフトップ バーでは、このオリジナルクラフトジンを使用した、カップルでお楽しみいただけるマティーニセットをご用意いたします。アンダーズオリジナルのわさび葉入り緑茶と、純米吟醸「52」3つのオリジナル商品を組み合わせた和の味わいが広がる男性をイメージした1杯と、旬のみずみずしいピーチと、爽やかな和の香り漂う山椒を合わせた女性をイメージした1杯をペアにいたしました。ロマンティックな夜景とともに、大切な人と思い出に残るひとときを演出いたします。



#### ジンマティーニセット

##### ■アンダーズ マティーニ

5周年記念オリジナル季能美ジン、アンダーズオリジナル 純米吟醸「52」、アンダーズオリジナル わさび葉入り煎茶、和三盆、キュラソービターズ

##### ■ピーチ マティーニ

5周年記念オリジナル季能美ジン、ピーチ、山椒シロップ、レモンジュース

「5周年記念 アンダーズ 東京オリジナルクラフトジン “季能美 カスクエイジド 京都ドライジン”」

アンダーズ 東京開業5周年に合わせて作られた限定のオリジナルクラフトジン。2種のカスクエイジドジンをブレンドした京都蒸溜所初のジンで、軽井沢シングルモルトウイスキーの熟成に使用されたシェリー樽と、日本ならではのミズナラを使用した新樽でそれぞれ6ヶ月間熟成した季の美 京都ドライジンを使用しています。このシェリー樽は、ジンにナッツやドライフルーツのような香ばしくフルーティーな香りを与え、またミズナラの新樽は、ミズナラ特有のドライで香ばしい香りをジンに与えます。2つの樽で熟成させたジンをそれぞれ62.5%対37.5%の絶妙なバランスでブレンドすることで、複雑且つ濃厚な味わいを作り出すことに成功しました。

価格：¥4,400

期間：2019年8月5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。

※記載の価格は2杯分となります。

#### 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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。

<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](http://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います。

**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](mailto: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](mailto:rie.hamada@andaz.com)) 豊原尚子 ([naoko.toyohara@andaz.com](mailto: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/izns8x>