

報道関係者各位

暖かい春の風を感じて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 春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、桜や春の食材をふんだんに使った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。

アンダーズ 東京では、暖かい風とともに春の訪れを感じていただけるスペシャルなメニューをご用意いたします。メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、希少な三重県産の伊賀牛を使った「伊賀牛スペシャル」を、ティータイムには様々な種類のチーズを使った「チーズアフタヌーンティー」を期間限定でご提供いたします。また、毎年好評いただいている「さくらガーデン」に、これまでフェスティブシーズンにだけ登場していたラグジュアリーなグランピングスタイルのイグルーにてお花見をお楽しみいただける「さくらアフタヌーンティー at さくらガーデン」「さくらディナー at さくらガーデン」の2つのプランをご用意いたしました。また、ルーフトップ バーでも、桜のシロップやリキュールを使った「さくらインフュージョンカクテル」、カジュアルダイニングのBeBu（ビブ）では、甘みと柔らかな味わいで人気のお肉「バームクーヘンポーク 生姜焼きバーガー」を、ペストリー ショップでは、今年も「さくらスイーツ」が登場します。さらに AO スパ&クラブでは、新生活のストレスや緊張をほぐしリフレッシュいただける、桜と抹茶を組み合わせたフットバスを取り入れたトリートメント「Cherry Blossoms」が登場いたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「伊賀牛スペシャル」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「チーズアフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「さくら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
「さくらディナー at さくらガーデン」



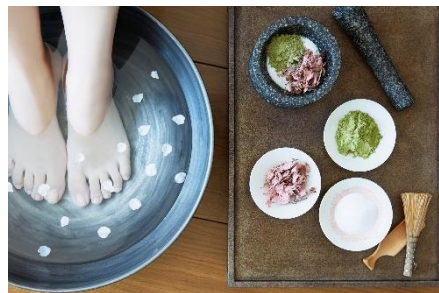
ルーフトップ バー
「さくらインフュージョンカクテル」



BeBu
「バームクーヘンポーク 生姜焼きバーガー」



ペストリー ショップ
「さくらスイーツ」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Cherry Blossoms」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「伊賀牛スペシャル」

この春、ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、希少な三重県の伊賀牛を使ったスペシャルメニューをご用意いたしました。伊賀牛は、黒毛和種のメスの未経産牛を使用しており、ホルモンの影響を受けていないため柔らかな風味と口どけが特徴的です。希少性が高く珍しい伊賀牛をローストやポッシュ、グリルなど様々な調理法で贅沢にご堪能いただけます。伊賀牛のポッシュは、牛肉のストックで軽く茹でることで牛肉の脂肪を溶かし、より柔らかく、よりヘルシーに仕上げています。また、伊賀牛サーロインはアラカルトでもお楽しみいただけます。



【コースメニュー】

伊賀牛の冷製ローストビーフ 春菊のフラン 菜の花 スナッPEndウ
シーアスパラガス ラディッシュ ビーフコンソメジュレ ナスタチウム

伊賀牛のクロケット トマトフォンデュ 春キャベツのピクルス マイクロリーフのサラダ

伊賀牛のポッシュ アサリ ハマグリ 帆立 うるい こごみ タケノコ ウド 花穂紫蘇 貝類の出汁のフォーム

伊賀牛サーロインのグリル 新玉ねぎのピューレ ホワイトアスパラ オータムポエム マッシュルーム
燻製の香りのビーフジュ

三重県産柑橘類 甘酒のエスプーマ メレンゲ レアチーズムース コブミカンとジンジャーのパルフェ

価格：4 コースメニュー （伊賀牛のポッシュを除く）	¥12,000
5 コースメニュー	¥14,000
アラカルト 伊賀牛サーロイン 160g	¥9,800

期間：2020 年 3 月 1 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※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。

「チーズアフタヌーンティー」

春のティータイムには、様々なチーズと旬の食材を使ったユニークなアフタヌーンティーをご用意いたしました。シェーブルチーズを使ったタケノコと桜エビのカプレーゼや、サクサクした食感のタコと菜の花を使用したクロケットにはブルーチーズソースを。セイボリーからスイーツまで、春の食材とチーズの魅力を存分に味わえる、チーズ好きにはたまらないアフタヌーンティーをご堪能ください。



セイボリー

ローズマリーパルメザンサブレ モッツアレラムース トマトバジル
ゆり根のキッシュ トリュフ風味 グリュイエールチーズ
タケノコと桜エビ シェーブルチーズ カプレーゼスタイル
タコと菜の花のクロケット ブルーチーズソース
チーズフォンデュ ベジタブルクルディテ

スイーツ

クリームチーズタルト
杏とフロマージュブランのヴェリーヌ
チーズとカスタードのカンノーロ
チーズケーキ
ティラミスエクレア
ボンボンショコラ

スコーン

チーズ
オレンジ&レーズン

価格：¥4,200 / 土・日・祝日 ¥4,500

期間：2020 年 3 月 1 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※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～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)

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

ウィークエンドブランチ 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

「さくらアフタヌーンティー at さくらガーデン」

毎年好評のさくらアフタヌーンティーが今年も登場します。今年は初めてラグジュアリーなグランピングスタイルのかまくら「イグルー」でもお楽しみいただけるプランをご用意いたしました。まだ花冷えの日が続くこの季節に体を温めてくれるホットポタージュは、雪室で熟成させることで甘みが増したポテトを使用しており、トッピングには桜の花の塩漬けの粉末を添えた、手間ひまかけたことでしか味わえない逸品です。スイーツは桜を使用したエクレアやモンブラン、ロールケーキなど春色が可愛いスイーツを 6 種をご用意いたします。お花見気分を存分に楽しめるメニューをご堪能ください。



セイボリー

モッツアレラ チェリートマト かぶとピンクグレープフルーツのカクテル

ホワイトバルサミコビネガー

桜エビのキッシュ

桜の葉とスモークトラウト マスカルポーネ ほうれん草のクレープ

クリームチーズとグリオットチェリーのサンドイッチ

桜の花の塩漬けと雪室熟成ポテトのホットポタージュ

スイーツ

さくらヴェリーヌ

さくらエクレア

さくらモンブラン

さくらロールケーキ

苺のタルト

ラズベリーのパートドフリュイ

スコーン

さくら

オレンジ&レーズン

価格：¥4,700 (ルーフトップ バー テラスでのご案内)

¥7,900 (イグルーでのご案内)

お一人様につきさくらのノンアルコールカクテルとさくらマカロン3個のお土産付)

予約開始日：2月17日(月)～

期間：2020年3月28日(土)、3月29日(日)、4月3日(金)～5日(日)、4月10日(金)～12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。

※イグルーでのお食事の場合、1日2組限定で4名様1組でのご予約とさせていただきます。

「さくらディナー at さくらガーデン」

毎年フェスティブシーズンに登場し、好評をいただいているラグジュアリーなグランピングスタイルのかまくら「イグルー」がさくらガーデンに期間限定で登場いたします。柔らかく煮込んだプレミアムビーフサーロインと、京水菜や千住ねぎなど春に旬を迎える野菜をポトフに仕上げました。ポトフの後の締めには、この時期特に脂が乗っている春の風物詩とも言われる桜鯛を使用した押し寿司をご用意いたします。夜景に照らされた桜を眺めながら、旬の食材と華やかなメニューをお楽しみください。

【4 コースメニュー】

チェリーウッドで香りをつけた鴨胸肉のたたきとフォアグラのテリーヌ/桜の葉とスモークトラウト マスカルポーネ/ほうれんそうのクレープ 桜エビのキッシュ
プレミアムビーフサーロインのポトフ 京水菜 千住ねぎ 焙煎胡麻ソース
桜鯛の押し寿司
ピスタチオのムース 桜ジュレ ストロベリーシャーベット

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (30 分前ラストオーダー)

赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

価格：¥15,800 (ペリエ ジュエ グラン ブリュットのウェルカムグラスシャンパン付)
¥2,800 キッズメニュー

予約開始日：2月17日(月)～

期間：2020年3月28日(土)～4月12日(日) 18:00～21:00

※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1日2組限定、最少2名～最大4名1組として48時間前までに承ります。

※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。

「フリーフロー さくら プラン」

さくらガーデンをカジュアルにお楽しみいただける、フリーフロー付きのプランをご用意いたしました。スナックメニューには桜エビのキッシュや野菜の春巻き、桜塩で味わう鶏のから揚げとフレンチフライのスナックをご提供いたします。地上約250メートルから見渡す東京の夜景とともに、アンダーズ 東京ならではの桜花見をご堪能ください。

【スナックメニュー】

桜エビのキッシュ

野菜の春巻き

鶏のから揚げ フレンチフライ 桜塩

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (30 分前ラストオーダー)

赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

料金：¥7,900 (ペリエ ジュエ グラン ブリュットのウェルカムグラスシャンパン付)

期間：2020年3月28日(土)～4月12日(日)

18:00～24:00 (ルーフトップ バー テラスでのご案内 / フードラストオーダー 21:30)

※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。

※ご予約は最少2名～最大4名1組として48時間前までに承ります。

※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。

「さくらインフュージョンカクテル」

この春、ルーフトップ バーではミクソロジストが考案した桜のユニークなインフューズカクテルをご用意いたします。サクラティーサワーは、フォトジェニックな色鮮やかさと飲みやすいフルーティーな味わいで、女性におすすめの一杯です。また、自家製の日本酒と桜のグリーンティーを組み合わせたサクラティーニは、日本酒のキレのある辛口と自家製桜シロップのこの季節にしか味わえないコンビネーションをお楽しみいただけます。夜桜を観ながら桜風味のカクテルをぜひご堪能ください。

・サクラティーサワー

季の美ジン、奏ピーチリキュール、桜インフューズチェリーティーシロップ、クランベリージュース、レモンジュース、卵白、檜ビターズ



※イグルー設置イメージ。場所は異なります。



・サクラティーフィズ

桜インフューズナインリーヴズラム、バカルディゴールドラム、桜リキュール、レモンジュース、シュガーシロップ、ソーダ

・サクラティーニ

桜インフューズハクウォッカ、日本酒（アンダーズ 52）、桜グリーンティー、自家製桜シロップ

価格：各 ¥2,000

期間：2020 年 3 月 1 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※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～金 9：00 ～ 21：00、土・日・祝日 9：00 ～ 19：00）

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）

「バームクーヘンポーク 生姜焼きバーガー」

「バームクーヘンポーク パーティープラン」

1 月からザ タヴァン グリル＆ラウンジで提供し好評だった藏尾ポークが BeBu にも登場します。藏尾ポークは通称バームクーヘンポークと呼ばれ、バームクーヘンをはじめ、上質な飼料だけを食べて育った豚肉です。清潔でストレスフリーな環境の下でのびのびと育てられたため、甘みがあり柔らかな肉質が特徴です。今回 BeBu では、よりカジュアルにバームクーヘンポークをお楽しみいただけるメニューをご用意いたしました。アラカルトのバームクーヘンポーク生姜焼きバーガーは、ビーフパティと生姜焼きの甘ダレをからめた豚肉と一緒に味わえる贅沢なバーガーです。さらにパーティープランでは、自家製のアップルコンポートとともにお召し上がりいただくバームクーヘンポークと春野菜の串揚げ、さらに BeBu の人気メニューのトリュフフライポテトが、冷えたビールとよく合います。



【アラカルト】

バームクーヘンポーク 生姜焼きバーガー ¥1,300

ビーフパティ バームクーヘンポーク レタス コールスロー グリルオニオン ジンジャーソース

【パーティープラン】

トマトのブルスケッタ

コールドカットセレクション

BeBu サラダ

バームクーヘンポークベーコンの燻製 モッツアレラ パルメザンチーズ アボカド トマト レタス ボイルエッグ

BeBu ミニポキボール

ペネパスタ トマトサルサ

バームクーヘンポークと春野菜の串揚げ アップルコンポート

トリュフフライポテト

バームクーヘンポーク生姜焼き ミニバーガー

ミニエクレア

ドリンク 2 時間フリーフロー（30 分前ラストオーダー）

スパークリングワイン、ビール、赤白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク付 ¥6,000

期間：2020 年 3 月 1 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※パーティープランはディナータイムのみのご提供となります。

※パーティープランのご予約は 48 時間前までに 2 名様より承ります。

※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：

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～金 9:00 ～ 21:00、土・日・祝日 9:00 ～ 19:00)

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

「さくらスイーツ」

毎年好評の桜をふんだんに使用したさくらスイーツが今年も登場いたします。昨年より桜のアイテムを増やして、さらにお花見気分が高まる「さくら花見ボックス」として生まれ変わりました。モンブランは、グリオットチェリーのジュレと生クリームを、ルビーチョコレートに桜風味のマロンペーストを混ぜ合わせたクリームで包み込みました。サクサクとした食感のメレンゲを敷いて濃厚なクリームとのコントラストをお楽しみいただけます。さくらヴェリーヌは、上からラズベリー、ピスタチオのクリーム、グリオットチェリーのジュレ、桜のムースが層になっており、スプーンで混ぜて味のハーモニーをお楽しみください。



価格：

さくら花見ボックス ￥2,700

さくらロールケーキ、さくらモンブラン、さくらマカロン、さくらシュークリーム、苺とピスタチオムース、苺タルト、苺ショートケーキ、苺ミルフィーユ

さくらマカロン 3 個入り ￥1,200 / 6 個入り ￥2,300

さくらエクレア スモール ￥200 / ラージ ￥450

さくらロールケーキ ￥520

さくらモンブラン ￥550

さくらチーズタルト ￥500

さくらヴェリーヌ ￥650

期間：2020 年 3 月 15 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※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

A0 (アオ) スパ&クラブ

「Cherry Blossoms」

春は気候の変化や新生活のスタートといった環境の変化と同時に、緊張やストレスがかかり自律神経の乱れやお肌の不調が気になる季節。A0 スパ&クラブでは、そんな季節にリフレッシュできるひと時をご提供いたします。まずはリラックス効果や美肌効果が期待できる、桜と抹茶の粉末や塩をブレンドした春らしい爽やかな香りのフットバスからはじめ、背中の経絡、筋肉に沿ってボディマッサージを施し緊張をほぐします。最後は、フランス発のラグジュアリースキンケアブランド「ビオロジックルシェルシュ」を使用したフェイシャルトリートメントで仕上げます。セラピストがお客様のお肌に合わせてセレクトしたブースターによる特殊なテクニックで、お肌は見違えるほどに輝きます。あなただけのテラーメイドトリートメントを堪能してみたいはいかがでしょうか。



Cherry Blossoms (90 分)

- ・フットリチュアル - 桜と抹茶の粉末と塩をブレンドしたフットバス
- ・エレメンタルハーボロジーのジャスミン配合のオイルを使用した背中のマッサージ
- ・ビオロジックルシェルシュを使用したフェイシャルトリートメント

価格：¥28,000

期間：2020 年 3 月 1 日(日) ～ 4 月 30 日(木)

※ 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いただけるほか、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)

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) 鎌田優香 (yuka.kamata@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：<https://xfs.jp/5iKeNK>