

本格的なホテルメイドの味をご自宅やオフィスで満喫

～ アンダーズ 東京、自家製グルメハンバーガーからこだわりの雪室熟成国産牛を使用した豪華ステーキまで、充実したテイクアウトメニューを展開～

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、2020年6月8日（月）よりカフェ&バー「BeBu（ビブ）」と、メインダイニング「ザ タヴァングリル&ラウンジ」のメニューから選りすぐりのアイテムをお持ち帰りいただけるテイクアウトサービスを開始いたしました。テイクアウトは1階ベルデスクにてドライブスルー形式でのお受け取りも可能です。さらに、虎ノ門ヒルズ 森タワー内のオフィス限定でデリバリーも実施いたします。

東京都内でも外出自粛が緩和されたものの、ステイホーム推奨により外出を控え自宅やオフィスでお食事を取る方や、在宅で仕事をしている方、自炊疲れでたまにはレストランの本格的な料理を楽しみたい方が多くおられます。そこでアンダーズ 東京は、新しい生活様式でテイクアウト・デリバリーが日常となりつつある今、ご自分のスタイルで安心してホテルメイドの味をお楽しみいただける機会となればと考え、今回のサービスを始めました。

※このたびの緊急事態宣言の解除を受け、2020年6月1日よりハイアットの新衛生対策に基づきさらなる感染症拡大防止策を講じた上で営業時間及び一部施設の営業を縮小して、皆様をお迎えしております。



テイクアウト・デリバリー公式サイト：<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/news/detail/373>

■本格的なホテルメイドの料理が豊富にラインナップ

自家製ハンバーガーとクラフトビールが自慢のカフェ&バー「BeBu」からは、本格ビーフパティを香ばしくかつジューシーに焼き上げたこだわりのバーガーや、その人気のパティをライスの上のせ野菜やフライドエッグをトッピングしたポキボウルなど、本格的な味を気軽にお楽しみいただけるメニューの数々を取り揃えております。

また、日本の厳選食材を絶妙な調理法にてお楽しみいただけるグリル料理のレストラン「ザ タヴァングリル&ラウンジ」では、今回初めてテイクアウトを実施いたします。都内では珍しい、天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」で特別に熟成された旨味たっぷりの国産牛の豪華なステーキや、ラウンジで人気のちらし寿司、ステーキ丼など、少し贅沢にご家庭でホテルメイドのお食事を楽しみたい方におすすめのメニューをご用意いたしました。



▲天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」で熟成された国産牛のステーキをご自宅でも楽しめる。

■「BeBu」テイクアウト・デリバリーメニュー

【グリルビーフバーガー】

- ・クラシック 1,600円（税込）
ビーフパティ ベーコン チェダーチーズ レタス トマト ピクルス
- ・BBQ 1,600円（税込）
ビーフパティ ベーコン チェダーチーズ グリルオニオン レタス ピクルス BBQソース
- ・アンダレ グリンゴ 1,600円（税込）
ビーフパティ チェダーチーズ キドニービーンズ レタス アボカドペースト サワークリーム
スパイシートマトソース
- ・THE BIG ONION 1,600円（税込）
ブラックペッパービーフパティ クリスピーフライドオニオン
黒ビールのBBQマヨネーズソース ホワイトチェダーチーズ トマトチャツネ
- ・沖縄 1,600円（税込）
ビーフパティ ポテトサラダ グリルスパム トマト スパイシーパイナップル



【ポキボウル】

- ・クラシックバーガー ポキボウル 1,500円（税込）
ビーフパティのグリル スチームライス チェリートマト レタス
BBQソース フライドエッグ パルメザンチーズ エシャロット
- ・ベジタリアン ポキボウル 1,100円（税込）
季節野菜のロースト スチームライス キヌアサラダ イタリアンパセリ
白バルサミコ&ヘーゼルナッツドレッシング



【サラダ】

- ・BEBUサラダ 1,500円（税込）
ベーコン アボカド トマト ルッコラ レタス ボイルエッグ モッツァレラチーズ パルメザンチーズ

■「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」テイクアウト・デリバリー※メニュー

【メインディッシュ】

- ・シグネチャー雪室熟成国産牛 ティーボーンF1 480g 18,000円（税込）
- ・シグネチャー雪室熟成国産牛 サーロインF1 240g 10,500円（税込）
- ・ちらし寿司 味噌汁 3,700円（税込）
マグロ アボカド シソ 胡麻
- ・ステーキ丼 味噌汁 4,900円（税込）
和牛ステーキグリル マッシュルーム オニオン
- ・オーストラリア産 テンダーロインのカツサンドイッチ 3,200円（税込）
和風BBQソース 自家製ピクルス



【サイドディッシュ】

- ・雪室熟成 ガリックマッシュポテト 950円（税込）
- ・アスパラガスのソテー 950円（税込）
- ・スイスブラウンマッシュルームのロースト 950円（税込）



【サラダ】

- ・シーザーサラダ 1,500円（税込）
クリスピーベーコン クルトン パルメザンチーズ ソフトボイルドエッグ ホワイトアンチョビ
イタリアンパセリ

※シーザーサラダ以外のメニューは、デリバリー対象外となります。

画像はこちらよりダウンロードいただけます。 <https://xfs.jp/sS9s9b>

■ご注文・お受け取りについて

【ご注文方法】

WEBにてご予約を承ります。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/andaz-tokyo-pickup/reserve>

【ご提供可能時間】

11:30-15:00・18:00-20:00の中で30分ごとにご希望の時間をお選びいただけます。
ピックアップの60分以上前にご連絡ください。

【注文数について】

1回のご注文につき5品までとさせていただきます。5点以上のご注文をご希望の場合、レストラン予約(03 6830 7739)までお問合せください。

【デリバリーについて（平日限定）】

- ・虎ノ門ヒルズ 森タワー内のオフィスに限らせていただきます。
- ・デリバリー料金はお料理代金の中に入りますので追加料金はいただきません。
お客様ご自身でピックアップされる場合にも、割引はございませんのでご了承ください。

【お引渡し場所】

〈平日〉1階「BeBu」

〈土・日・祝日〉51階「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京内

※お渡し場所が変更になる場合がございます。

※ドライブスルーの場合は、1Fベルデスクでのお渡しとなります。



【お支払い】

ザ タヴァン グリル&ラウンジでお受け取りの場合：

現金、クレジットカードまたはキャッシュレスペイメント（Suica / PASMO）

デリバリーまたはドライブスルーをご利用の場合：

クレジットカードまたはキャッシュレスペイメント（Suica / PASMO）のみとさせていただきます。

【注意事項】

- ・ワールドオブハイアットポイントならびにヒルズポイントでの購入はいただけません。
また、上記のポイントをお付けすることもできません。
- ・他の割引やプロモーションとの併用はいただけません。
- ・ギフト券等でのお支払いはいただけません。

<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でご確認ください。

本件に関する報道機関からのご取材・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）
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） 根本陽子（yoko.nemoto@andaz.com）