

報道関係者各位

夏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 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、旬のピーチをふんだんに使用したスイーツや、スパイシーなアジアンフードをお楽しみいただく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、暑い夏に恋しいスパイシーなフードや旬の食材を使用した、夏を満喫いただく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、和牛オリンピックで3度の受賞経験をもつ、日本を代表する和牛ブランド「宮崎牛」を使用した「宮崎牛スペシャル」を、ティータイムには旬のピーチをセイボリーとスイーツにふんだんに使った「ピーチアフタヌーンティー」を期間限定にてご提供いたします。カジュアルダイニングのBeBu（ビブ）では、「アジアン パーティープラン」と題してスパイシーなアジア料理の数々を、ペストリー ショップでは、旬のピーチを使った甘みと酸味が爽やかなスイーツや、毎年好評の「フレッシュフルーツ KAKIGORI」を今年もご用意いたします。さらに AO スパ&クラブでは、免疫力アップに効果的な「Immunity Booster」が登場いたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「宮崎牛スペシャル」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ピーチアフタヌーンティー」



ペストリー ショップ ※現在営業休止
「ピーチスイーツ」



ペストリー ショップ ※現在営業休止
「フレッシュフルーツ KAKIGORI」



ペストリー ショップ ※現在営業休止
「お中元ギフト」



BeBu（ビブ）
「アジアン パーティープラン」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Immunity Booster~より健やかな夏へ~」

新型コロナウイルス感染拡大の状況により、実施及び掲載内容を変更する可能性があります。
お手数ではございますが、ご掲載いただく場合は、事前のお問い合わせをお願いいたします。

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「宮崎牛スペシャル」

宮崎牛は、宮崎県内で生産肥育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質4等級以上の牛肉を選びすぐった、和牛オリンピックで3度の受賞経験をもつ日本を代表する和牛ブランドです。きれいな水と肥育ステージにあわせた牧草や独自の穀物飼料等のエサを与えられ、コクがあり、甘く柔らかい肉質が特徴です。この夏タヴァンのディナータイムでは、この宮崎牛の魅力を存分にお楽しみいただけるコースをご用意いたします。宮崎牛を真空調理し薄くスライス、レンコンや胡瓜、アボカドと合わせた洋風ちらし寿司は、こだわりの雪室熟成醤油をかけて、様々な食材の食感や味わいをお楽しみいただける一皿。また、絶妙な塩味の宮崎牛の生ハムは、まるやかで甘みのある爽やかな白桃のスープと合わせ、ミント風味のヨーグルトエスプーマとのマリージュをご堪能ください。コースの最後は、宮崎産のマンゴーを使用し、自然豊かな宮崎の大地をイメージしたデザートをご提供いたします。火山のような三角錐のムースと、水面を表現したブルーマロウティーのグラニテは、提供時に酸味を加えることでピンク色に変化するコントラストが美しい、目でも舌でも涼を感じる逸品です。



【コースメニュー】

宮崎牛のちらし寿司 アンダーズスタイル レンコン 胡瓜 アボカド 雪室熟成醤油
宮崎牛の生ハム 白桃のスープ ミント風味のヨーグルトエスプーマ グリッシーニ
宮崎牛煮込みのグラタン 米茄子 田楽みそピューレ
宮崎牛サーロインと季節野菜のプロシエット 雪室熟成のポテトフライ
BBQ ソース タスマニア粒マスタード サルサヴェルデ
マンゴー コリアンダークーリ ブルーマロウのフラワーティー グラニテ レモン香るソース

価格：4 コースメニュー（宮崎牛煮込みのグラタンを除く） ￥12,000
5 コースメニュー ￥14,000

期間：2020年7月1日(水)～8月31日(月)

※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」

ザ タヴァンのラウンジでは、夏に旬を迎えるピーチをセイボリーとスイーツにふんだんに使用したユニークなアフタヌーンティーをご提供いたします。チキンプロシエットは、爽やかな甘みのピーチチャツネを甘辛いソースで味付け、アーモンドとピスタチオの食感と山葵のツンとした香りのクリームとともにお召し上がりいただけます。スイーツには、夏にフランスでよく食べられている桃「ペッシュサンギエヌ」をムースにし、エルダーフラワーのジュレをのせ、ムースのふわとした食感と、フローラルの香りをお楽しみいただく爽やかな一品などオリジナリティー溢れるメニューの数々をご用意しております。旬のピーチをご満喫いただけるアフタヌーンティーを51階からの眺望とともにお楽しみください。



セイボリー

白桃のヴェリーヌ 生ハムチップ ミント風味のヨーグルトエスプーマ
ピーチコンポート ポークリエット サワークリーム 紅茶サブレ
ピーチチャツネ チキンプロシエット 山葵クリーム アーモンド&ピスタチオクラスト
ピーチとゴートチーズのタルトレット ビーツクリーム
ホタテのグラタン ブラックペッパー風味のピーチクリームソース

スイーツ

ピーチムース エルダーフラワージュレ ピーチコンフィ
黄桃のタルト キャラメル アーモンドクリーム
ピーチパウンドケーキ ベリークリーム & ピーチジャム
ピーチとナッツのミキユイ ローズシャンティ
ピーチエクレア
白桃のショートケーキ

スコーン
ピーチ
オレンジとレーズン

価格：¥4,200/土・日・祝日 ¥4,500

期間：2020年7月1日(水)～8月31日(月)

※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・祝日 13:00～15:00、15:30～17:30

※ラストオーダーは30分前となります。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

BeBu (ビブ)

「アジアン パーティープラン」

スパイシーなお料理が恋しくなる夏、BeBuではインドネシア、タイ、ベトナムなど、アジア各国のお料理をお楽しみいただけるパーティープランをご用意いたしました。日本でも人気の高いポキボウルをアジア風にアレンジしたガパオポキボールは、スパイシーな鶏のミンチにタイバジルと目玉焼きをのせ、ライムの葉をトッピングしたスパイシーで爽やかな風味が絶品の一皿です。また、この夏限定のスパイシーなハンバーガーも登場します。BeBuオリジナルのこだわりのビーフパティに、スパイスの効いたライスヌードルや特製のピーナツマヨネーズ、独特な香りがクセになるフレッシュコリアンダーを挟んだ、夏の疲れを吹き飛ばす贅沢なバーガーは、パーティープランではミニサイズにしてご提供、単品ではレギュラーサイズにてご堪能いただけます。



コースメニュー

エビ煎 スイートチリソース

真蛸のライムマリネ

季節野菜の生春巻き パイナップルサルサ

BEBU ミニ ガパオポキボール

チキンサテ

シューestringポテト

スパイシーライスヌードルミニバーガー

ミニエクレア

ドリンク 2時間フリーフロー (1時間半 L.O.)

ビール、赤白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク付 ¥6,000

※ディナータイムのみのご提供となります。

※ご予約は48時間前までに2名様より承ります。

※記載の価格には消費税が含まれます。

※追加料金(1,000円/税別)にてドリンクのフリーフローを1時間延長いただけます。

BEBU スパイシーライスヌードルバーガー ¥1,300

ビーフパティ スパイシーライスヌードル フレッシュコリアンダー トマト

レッドオニオンスライス フライドエッグ エビ煎

スパイシーピーナツマヨネーズ

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。



期間：2020年7月1日(水)～8月31日(月)

※しばらくの間、平日のみのご提供となります。（※土・日は営業一時休止のため）
※「アジアン パーティープラン」の提供時間は、現在時間を短縮し営業しているため、
17時～最終受付 19:00（L.O.20:30）となります。
※BEBU スパイシーライスヌードルバーガーは終日ご提供しております。

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～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。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

ペストリー ショップ ※現在、営業を一時休止しております。営業が再開次第、下記商品の提供を開始いたします。
「ピーチスイーツ」

夏に旬を迎える、甘くてジューシーなピーチをふんだんに使ったスイーツが登場いたします。ピーチのオペラは、通常はコーヒーとチョコレートの濃厚な味わいが特徴のオペラを、赤く爽やかな酸味のあるペッシュサンギーヌとホワイトチョコレートのガナッシュ、白桃とラズベリーのジュレ、紅茶とバタークリームで層で夏らしく表現した、二種の桃の味わいを余すことなくお楽しみいただける一品です。また、フレッシュチーズをふんだんに使ったクレームダンジュの上に、ラズベリーのコンフィチュールとノンアルコールのシャンパンジュレ、白桃を重ねたピーチシャンパンゼリーは、目にも涼やかで、暑い夏にもさっぱりとお召し上がりいただけます。



白桃のショートケーキ	¥650
ピーチタルト	¥650
2種のピーチのオペラ	¥600
ピーチシャンパンゼリー（スイートジャー・ノンアルコール）	¥680
ピーチムース	¥630
ピーチエクレア スモール	¥200 / ラージ ¥450 / ロング ¥1,000

「フレッシュフルーツ KAKIGORI」

マンゴーとパッションフルーツのフレッシュな果肉をたっぷりを使い、ミルクで作った氷とあわせてお召し上がりいただくかき氷です。チョコレートを含んだスポンジにココナッツをまぶしたラミントンやグラノーラをアクセントにしてお楽しみください。

フレッシュマンゴー ¥1,350

「お中元ギフト」 各¥680/3個セット ¥1,950

ゼリー

ピンクグアバ&ピーチ

パッションフルーツ&マンゴー

ライチ&チェリー

グレープフルーツ&オレンジ

青りんご&ラフランス

ぶどう&ブルーベリー

Summer Set A (3個セット) ¥1,950

パッションフルーツ&マンゴー

ライチ&チェリー

ぶどう&ブルーベリー

Summer Set B (3個セット) ¥1,950

グレープフルーツ&オレンジ

青りんご&ラフランス

ピンクグアバ&ピーチ

期間：2020年8月31日(月)まで

※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 **※現在営業休止**

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・祝日 10：00～20：00

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

AO (アオ) スパ&クラブ

「Immunity Booster ~より健やかな夏へ~」

高い気温が続く、冷房との寒暖差により自律神経が乱れたり、冷たい食べ物・飲み物の摂取により胃腸が疲れがちな夏は、身体の体温調整が難しく、睡眠不足や免疫力が低下しがちです。さらに、新型コロナウイルスの流行もあり、この夏は特に体調管理と免疫力アップに注目が集まっています。そこで、この夏は胃腸に着目した、自律神経を整えながらリラックスできるトリートメントをご用意いたしました。ドライレモン、ミント、お塩を使用したフットスクラブを施した後、全身のマッサージには、AOスパオリジナルのオイルをセレクトし、免疫力アップが期待できる腸セラピーを行います。最後は、紫外線やむくみが気になる夏のお肌のケアにもおすすめの、ビオロジックルシエルシュを使用したクレンジング、マスクのフェイシャルトリートメントでお肌を美しく整えます。



Immunity Booster (90分)

- ・ドライレモン、ミント、お塩を使用したフットスクラブ
- ・全身のボディマッサージと腸セラピー
- ・ビオロジックルシエルシュのフェイシャルトリートメント

価格：¥24,000

期間：2020年7月1日(水)～8月31日(月)

※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 aospaandclub.com

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

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※ハイアットの経営理念であるケアの精神に基づき、ハイアットではお客様と従業員の安全と安心に関する業務上のガイダンスとリソースをさらに強化しています。ハイアットの新衛生基準のための対策「グローバルケア&クリーン」について詳しくはハイアットの公式ウェブサイト (hyatt.com/care-and-cleanliness) にてご覧いただけます。

<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/KhH5rh>