

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2021年ウィンターシーズン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 虎ノ門ヒルズ 森タワー) では、新年を新たな気持ちで迎えるにふさわしい気分を盛り上げるメニューや、バレンタイン&ホワイトデーなどイベント満載のこの時季を華やかに演出するメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、冬の絶品食材として知られる蟹やロブスターを贅沢に使用したシェフこだわりのシーフードメニューと、当店自慢のローストビーフを一度に楽しめる「Surf & Turf (サーフ&ターフ)」を、ラウンジでは、甘く熟した「柿」をふんだんに使用したアフタヌーンティーと、「オーガニック」をテーマにしたチョコレートアフタヌーンティーをご提供いたします。「ルーフトップ バー」では、体に優しいアルコール度数を抑えた4種のローアルコールカクテルを、「BeBu (ビブ)」では、ドイツやハンガリーの伝統料理「ゲーラッシュ」が楽しめる、寒い冬にぴったりのディナープランが登場いたします。「ペストリー ショップ」では、2021年の干支“丑”にちなみ、お正月限定のウシ柄のユニークなロールケーキや、バレンタインデーとホワイトデーには、バラエティに富んだチョコレートの数々がラインナップするほか、「AO スパ&クラブ」では、一年で最も寒いこの時期に身体の冷えと凝りを和らげ、新年を気持ちよくスタートさせる季節限定のトリートメントをご用意して、皆さまをお迎えいたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「Surf & Turf (サーフ&ターフ)」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「柿アフタヌーンティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「オーガニックチョコレートアフタヌーンティー」



ペストリー ショップ
「ジャージーミルクロールケーキ」



ペストリー ショップ
「バレンタインデー2021」



ペストリー ショップ
「ホワイトデー2021」



ルーフトップ バー
「ローアルコールカクテル」



BeBu (ビブ)
「ウィンターディナープラン」



AO (アオ) スパ&クラブ
「Warm Embrace」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「Surf & Turf (サーフ&ターフ)」

ザ タヴァンでは、蟹の王様と呼ばれる肉厚で濃厚な味わいが特徴のタラバ蟹や、冬に旬を迎えるロブスターなどの海の幸と、ザ タヴァン自慢の高温のグリルオーブンで香ばしくジューシーに焼き上げたローストビーフを一度に楽しめる「サーフ&ターフ」をご用意いたしました。タラバ蟹のグリルは、溶岩石が敷かれたグリルオーブンで焼き上げ、ハーブバターソースで仕上げることで、蟹の豊かな風味と食感を最大限に引き出します。ローストビーフは、週末のランチでも大変好評いただいているメイン料理の一つで、柔らかくジューシーな肉の旨味をご堪能いただけます。付け合わせの濃厚なシーフードグラタンと一緒にお楽しみください。海と陸の美味を一度に楽しめる期間限定メニューをぜひ、この機会にご賞味ください。



【コースメニュー】

蟹のタルタル ラディッシュ アボカド キャビア リンゴとトマトのサルサ
ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース
ストロツァプレーティ 蟹のトマトクリーム マイクロハーブ 甲殻類オイル
タラバ蟹のグリル ハーブバターソース レモン
グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ シーフードグラタン ホースラディッシュ ビーフジュ
テーブルカービング または グリルステーキ 200g
洋梨のコンポート マスカルポーネクリーム ベリーサラダ オーガニックチョコレートソース

価格：5 コースメニュー（タラバ蟹のグリルを除く） ￥10,000
6 コースメニュー ￥15,000

期間：2021年1月6日(水)～2月28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。

※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。

「柿アフタヌーンティー」

ザ タヴァン ラウンジでは、日本が誇る伝統的な果物で、秋冬に旬を迎える甘く熟した「柿」をふんだんに使用したアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーでご提供する柿のピクルスは、酸味とフルーティーな独特の風味が特徴で、ポーチドロブスターによく合い、黒真珠をイメージさせるバルサミコパールが味のアクセントになっています。スイーツの柿のタルトは、アーモンドクリームとキャラメルチップを使用し、ほのかに感じられるほろ苦さが柿の風味を際立たせます。柿のショートケーキは、チョコレートのシャンティクリームが味わいに深みをもたらし、柿との相性も抜群です。柿をセイボリー、スイーツ共にメインとしてアレンジしたアフタヌーンティーは珍しく、柿の新たな味わいをお楽しみいただける充実した内容となっております。



セイボリー

モツアレチーズ アーモンド 柿のソース
柿とチキンのバロティーヌ ブリオッシュ
柿ピクルス ロブスター 蕪 バルサミコパール
干し柿 生ハム セルバチコ チャイブクリーム
鴨のローストと栗のプロシエット 柿パウダー はちみつ

スイーツ

柿のショートケーキ チョコレートのシャンティクリーム
柿の最中
柿とリンゴのヴェリーヌ
干し柿のパウンドケーキ
柿のシュークリーム
ボンボンショコラ

スコーン

干し柿
オレンジ&レーズン

価格：¥4,500／土・日・祝日 ¥4,900

期間：2020年12月26日(土)～2021年1月31日(日) 第1部 13：00～15：00、第2部 15：30～17：30

※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。

「オーガニックチョコレートアフタヌーンティー」

アンダーズ 東京では今年、「オーガニック」をテーマにしたチョコレートアフタヌーンティーが登場いたします。カカオ豆の栽培からチョコレートの製造まで、全てのプロセスにおいてオーガニックにこだわったKAOKA社の上質なオーガニックチョコレートは、スイーツだけでなく、セイボリーにも使用し、セイボリーとチョコレートのマリージュをご体験いただけます。さらに、ワインやスパイス、野菜などの食材にもオーガニック素材をふんだんに使用いたしました。セイボリーのフォアグラムース チョコレートクリスピーコーンは、チョコレートでコーティングしたコーンの中にフォアグラのムースを入れ、上にはオーガニックチョコレートのチップをトッピングし、濃厚なフォアグラとチョコレートの絶妙なハーモニーをお楽しみいただける一品です。スイーツのチョコレートモンブランは、繊細な酸味と赤いフルーツや柑橘、ドライフルーツの香りを感じることができるドミニカ産のオーガニックカカオを使用した高品質のアロユナチョコレートを、ユニークでオリジナリティー溢れるモンブランに仕上げています。



セイボリー

鴨のロースト 柑橘 チョコレートソース

フォアグラムース チョコレートクリスピーコーン

チョコレートクレプロール 生ハム クリームチーズ

オーガニック野菜スティック トマトフムス

カマンベールチーズ ドライフルーツ オーガニックワインジュレ

スイーツ

チョコレートモンブラン

タルトショコラ

フォレノワール

チョコレートブラウニー

チョコレートエクレア

マカロンショコラ

スコーン

チョコレート

オレンジ&レーズン

価格：¥4,500／土・日・祝日 ¥4,900

期間：2021年2月1日(月)～3月31日(水) 第1部 13：00～15：00、第2部 15：30～17：30

※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。

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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10：00～19：00)

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 7：00～10：00、ランチ 11：30～15：00、ディナー 18：00～21：30

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

ウィークエンドランチ 11：30～13：30、14：00～16：00

※ラストオーダーは30分前となります。

ラウンジ 10：30～21：30

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

アフタヌーンティー 13：00～15：00、15：30～17：30 (2部制)

※ラストオーダーは30分前となります。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

ルーフトップ バー

「ローアルコールカクテル」

日常よりもお酒を飲む機会が増える年始や、お正月明けに、体に優しいアルコール度数を抑えたカクテルを作りたいと考え、ルーフトップ バーでは、4種のローアルコールカクテルをご用意いたします。トマ ヴィニヨン ブランは、ソーヴィニヨンブランからインスピレーションを得て作ったカクテルで、ソーヴィニヨンブランを思わせるグラッシーな味わいをお楽しみいただけます。使用するトマト、バジルなどの果肉や繊維を取り除き透明化する、清澄化という工程を取り入れることで酸味が生まれ、味のバランスが取れた見た目もクリアな爽やかなカクテルに仕上がっています。ビター ベルヴェットは、カンパリ、ジン、スイートベルモットを使用した歴史あるネグローニを低アルコールにアレンジしたカクテルです。カンパリの苦味は、ギネスで表現しアルコール度数を抑えました。華やかな香りのジュニパー、コリアンダー、シナモンで香りづけをしたノンアルコールシロップを使用することで、ジンの味わいを感じていただけます。スイートベルモットの代わりに、自然な甘さを演出するミックスベリーティーシロップを使用いたします。これらのフレーバーが組み合わさることで、ネグローニに見られるフレーバーのマリアージュや、ビターで滑らかな後味のカクテルに仕上がります。



トマ ヴィニヨン ブラン

サンジェルマン、ディクタドル 12年、パイナップルジュース、ジャスミンシロップ、ライムジュース、水、フレッシュトマト、バジル

レモンティー サワー

ティフィン、ボビーズジン、レモンコーディアル、レモンジュース、卵白、カルダモンビターズ、水

スロー パフューマー

アニスイنفューズ モンキー47スロージン、アップルリキュール、ルイボスシロップ、レモンジュース、バニラビターズ、ソーダ

ビター ベルヴェット

カンパリ、ギネス、ミックスベリーティーシロップ、スパイスウォーター、ジンジャービターズ

価格：¥2,000

期間：2021年1月1日(金・祝)～2月28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。

店舗情報：

ルーフトップ バー

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 52階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00～19:00)

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com URL andaztokyodining.com

営業時間 17:00～21:30

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

BeBu (ビブ)

「ウィンターディナープラン」

日本ではまだ珍しい、ドイツやハンガリーの伝統料理「ゲーラッシュ」をメインにお楽しみいただけるディナープランが登場いたします。ゲーラッシュはシチューの一種で、白ワインで柔らかく煮込んだ牛すじ肉とトマトを、甘くてスモーキーなパプリカパウダーで煮込み、深みのある赤色に仕上げた、寒い冬にぴったりの心も温まる一品です。パプリカパウダーの甘みとスモーキーさが特徴で、たっぷりと添えられたサワークリームの酸味とコクが味に深みをもたらします。一緒に提供するガーリックバゲット、バターポーチポテト、ベジタブルピクルスをビーフゲーラッシュにたっぷり浸してお召し上がりください。また、毎年好評のチーズフォンデュバーガーを今年もアラカルトでご用意いたします。仕上げにお客様の目の前でたっぷりとかける熱々のラクレットチーズと、シェフこだわりのビーフパティとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



【コースメニュー】

ビーフグーラッシュ ガーリックバゲット バターポーチポテト ベジタブルピクルス
タパスディッシュ - コールドカット盛り合わせ、季節のビブサラダ、シラスのフリット
ポルペッティーニ - チキンミートボール トマトソース
シュリンプミニバーガー - レタス トマト ディルタルタル
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.)

価格：ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク付 ¥5,500

期間：2021年1月4日(月)～2月28日(日)

※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。

チーズフォンデュバーガー

ビーフパティ ドームレタス トマト ハッシュブラウン バターピクルス
ラクレットチーズ

*1日10食限定

※ディナータイムのみのご提供となります。

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

価格：¥1,400

期間：2021年1月4日(月)～2月28日(日)



店舗情報：

BeBu (ビブ)

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 1階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00～19:00)

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 11:30～20:30、土・日・祝日 11:30～20:00

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[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

「ジャージーミルクロールケーキ」

2021年の干支“丑”にちなみ、ウシ柄の愛らしいロールケーキをお正月限定でご用意いたします。クリーム含有率が高い北海道産ジャージー乳をたっぷり并使用し仕上げました。シンプルながらコクのある味わいで、黒と白のウシ柄のコントラストが可愛いフォトジェニックな、ビジュアルも楽しい新年の気分を盛り上げるにふさわしいロールケーキです。

ジャージーミルクロールケーキ ¥2,300

*1日6食限定

期間：2021年1月1日(金・祝)～1月24日(日)

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。



「オーガニックチョコレート」

健康志向の高まりから、カカオ成分を多く含むチョコレートが注目されるとともに、産地の特徴が表現されたチョコレートの人気が高まっています。そこで今冬、チョコレートが持つ本来の特徴を活かし、その違いをお楽しみいただけるオリジナルスイーツをご用意いたしました。チョコレートはすべて、1993年に設立されたフランスに本社を持つオーガニックチョコレート専門店KAOKA社の無農薬チョコレートを使用、余分なものが入っていないため、カカオなどの自然な風味をお楽しみいただけます。モンブランは、オレンジの皮で風味付けしたクリームの中にオレンジジュレが入っており、その周りをマロンペーストにチョコレートを合わせたクリ



ームで覆った、濃厚なチョコレートと爽やかなオレンジの味わいが絶妙な一品です。チョコレートムースにはアロユナ72%を使用し、繊細な酸味とドライフルーツのような芳醇な香りを感じていただけるように仕上げています。エクレアにはリオアリバ70%を使用し、リオアリバの特徴であるフローラルな香りと風味を存分に感じていただけます。

シャンティショコラ	1ピース ¥600／ホール(12cm) ¥3,200
チョコレート モンブラン	¥580
タルトショコラブラン	¥530
アロユナ チョコレートムース	¥620
チョコレートプリン	¥680
リオアリバ エクレア	スモール¥200 ラージ¥450

期間：2021年1月12日(火)～3月14日(日)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

「バレンタインデー&ホワイトデー2021」

今年のバレンタインデー・ホワイトデーには、バラエティに富んだチョコレートの数々をご用意いたしました。ペストリーシェフ田中考案のホテルメイドのチョコレートは、バレンタインデー・ホワイトデーどちらにも3種ずつアイテムを揃え、選ぶ楽しさも感じていただけます。バレンタインデーには、カカオの含有量が異なる4種のチョコレートを一度に味わっていただけるマンディアンがおすすめです。ビターな風味から甘い風味のカカオを使用し、様々なカカオ本来の個性豊かなフレーバーを飽きることなくご堪能いただけます。ホワイトデーには、アンダーズのロゴカラーに彩り、ハート型に仕上げたボンボンショコラがホワイトデーのロマンチックなアイテムとしておすすめです。

バレンタインデー

「チョコレートボックス3種」

- ・マンディアン 4種 ¥2,000
(グリエドカカオ - ペパデオーロ 80%、アーモンド - リオアリバ 70%、アラザン - チロリ 66%、ピスタチオ - アンブロヤ 58%)
- ・生チョコ ガナッシュ ¥2,100
- ・ボンボンショコラ 5種 ¥2,300
(抹茶、アールグレイティー、ほうじ茶、ジャスミンティー、ローズヒップティー)



ホワイトデー

「スイーツボックス3種」

- ・マンディアン 4種 ¥2,300
(ストロベリー、パッションフルーツ、ラズベリー、柚子)
- ・ギモーブ 4種 ¥1,500
(ライム、ストロベリー、カシスオレンジ、トロピカル)
- ・ボンボンショコラ 5種 ¥2,500
(ストロベリー、パッションフルーツ、ラズベリー、柚子、アーモンド)



期間：バレンタインデー 2021年2月1日(月)～2月14日(日)
ホワイトデー 2021年3月1日(月)～3月14日(日)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1階
電話番号 03 6830 7765 URL andaztokyodining.com
営業時間 10：00～19：45、土・日・祝日 11：00～17：45

※記載終了時刻の15分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

AO（アオ）スパ&クラブ

「Warm Embrace」

一年で最も寒いこの時期に、身体の冷えと凝りを和らげ、新年を気持ちよくスタートさせるためのトリートメントをご用意いたします。冷え性の予防や疲労回復にもよいブラウンシュガーに、保湿効果の高いスキムミルクとデトックス効果が期待できるローズペタルで、見た目からも心andraげるフットバスからスタート。その後、温めたAOスパオリジナルのヒノキとオレンジをブレンドした冬のオイルで、全身のマッサージを施します。脚のストレッチを取り入れたマッサージでむくみを改善し、足裏や両肩にホットストーンを置くことで、温かさを感じリラックスとリフレッシュを同時に体感いただけるメニューです。冷え性の方や、疲労が取れない方、脚のむくみや疲れが気になる方におすすめのこの時季ならではのトリートメントをぜひご体験ください。



Warm Embrace (90分)

- ・ブラウンシュガー、スキムミルク、ローズのフットバス
- ・冬の香りのオイルで全身をマッサージ

価格：¥25,000

販売期間：2021年1月1日(金・祝)～2月28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 虎ノ門ヒルズ 森タワー 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 6：30～21：00 トリートメント 10：00～21：00（最終受付 19：30）

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※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/J0JFyK>

※アンダーズ 東京では、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、営業時間および一部施設の営業を限定し、ゲストの皆様をお迎えしております。

<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 森タワー」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。

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）
小石、田口、森山 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)
TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050