

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2021 年初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 虎ノ門ヒルズ 森タワー）では、爽やかな初夏の風を感じながらテラスでお楽しみいただけるお食事やスイーツなど、この時期ならではのメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

アンダーズ 東京では、清々しい初夏の訪れを豊富な色彩や旬の厳選食材で表現した魅力溢れるメニューをご用意いたします。「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、グリルレストランならではのシンプルでダイナミックなアメリカングリルスタイルの特別なディナーコースを、ラウンジでは、初夏の空に映える色とりどりのお花畑をイメージした華やかな「フラワー&ハニーアフタヌーンティー」をご提供いたします。都内の絶景を見渡せる 52 階ルーフトップバーでは、初夏の心地よい風とともに、季節のフルーツや茶葉を使った爽やかな「サマーサワー」をお楽しみください。「BeBu（ビブ）」では、北アメリカで親しまれるお料理をアレンジしたディナープラン、「ペストリー ショップ」では、宮崎県産の発酵バターを使用した香り高いスイーツと自然の恵みが詰まったフラワー&ハニースイーツがラインナップ。「AO スパ&クラブ」では、梅雨の時期の気候・気圧の変化により感じる体のだるさをリフレッシュさせる、爽やかなグリーンティーのオーガニック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
「アメリカングリルクラシックス」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「フラワー&ハニーアフタヌーンティー」



ルーフトップバー
「サマーサワー」



BeBu（ビブ）
「アメリカン カジュアル ディナープラン」



ペストリー ショップ
「発酵バタースイーツプロモーション」



ペストリー ショップ <母の日ギフト>
「レーズン バター ラベンダーハニーサブレ（5 個入）」



ペストリー ショップ
「フラワー&ハニー スイーツプロモーション」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Organic Green tea Treatment」

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 「アメリカングリルクラシックス」

ザ タヴァンでは、季節の厳選食材を使用し、グリルレストランならではのシンプルかつダイナミックなアメリカングリルスタイルの料理を、お好みに合わせてお選びいただけるプリフィックススタイルにてご用意いたします。前菜には、艶やかなフランが美しいコントラストを奏でる、濃厚な味わいが特徴のグリーンピースのポターージュや、旨味と甘みが詰まったズワイガニとシャキシャキとした食感が楽しいセロリを、こんがりと薄く焼いたトーストで挟んだズワイガニとセロリのトーストサンドなど、シェフが趣向を凝らした全6品よりお好きな1品をお選びいただけます。魚料理は、新鮮な旬の鮮魚を贅沢にグリルし、皮はパリッと、身はふっくらとジューシーに焼き上げ、トマトとオリーブのさっぱりとした風味が特徴のアンティボワーズソースを添えてご提供いたします。お客様の目の前で自家製のハーブオイルを加えることで、フレッシュな香り高いソースに仕上げます。メインディッシュには、フィレとサーロインを同時にお楽しみいただける、味わい豊かなTボーングリルをご用意いたします。溶岩石が敷かれたグリルオーブンで焼き上げるため旨味が凝縮され、口いっぱいにひろがる肉汁をお楽しみいただけます。この機会に初夏の新鮮な食材を用いたシェフこだわりの料理の数々をご堪能ください。



【コースメニュー】プリフィックススタイルでご用意しております。

前菜 ※下記より一品お選びください。

グリルロメインレタスのシーザーサラダ ベーコンクルトンパルメザンチーズ

季節野菜のロースト パプリカ ソラマメ ズッキーニ アーティチョーク オーストラリア産ゴートチーズ トマトフムスタスマニア産サーモンとグレープフルーツ アボカドのマリネ ミニオゼイユ フィヨルドビー

レモンオイル ピンクソルト

ズワイガニとセロリのトーストサンド サワークリーム キャビア パースニップピューレ ナスタチウムリーフ

フランス産キノコのフラン グリーンピースのポターージュ トリュフのフォーム

マグレ鴨胸肉とフォアグラのロール ビーツエスプーマ プリオッシュ マイクロリーフサラダ

バルサミコレダクション (+1,650)

魚料理

鮮魚のグリル モリーユ茸とグリーンアスパラガスのソテー レモンコンフィ フレッシュハーブオイル
アンティボワーズソース

メインディッシュ ※下記より一品お選びください。

オーストラリア産Tボーンのグリル カラートマトのマリネ

ラバロックオーブンで焼いたオックステールと牛骨髓のアッシュェパルマンティエ

雪室熟成肉のグリル テンダーロイン F1 120g または 雪室熟成肉 サーロイン F1 120g

雪室熟成ガーリックマッシュポテト添え (+4,620)

デザート ※下記より一品お選びください。

デザート 3種の盛り合わせ - クレームブリュレ バナナのキャラメリゼ ミニサバラン

チョコレートムース - マスカルポーネセミフレッド ラズベリーヴィンコットソース

価格：4 コースメニュー ¥15,400

期間：2021年5月1日(土)～6月30日(水)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

「フラワー&ハニーアフタヌーンティー」

各地で花々が見頃を迎える6・7月、ザ タヴァンでは、初夏の空に映える、色とりどりの「お花畑」をイメージした美しいアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーには、向日葵をイメージした鮮やかな黄色の花びらが印象的な桜エビのケーキサレをご用意。桜エビの香ばしい風味としっとりとした食感が相性抜群の一品です。色彩豊かに仕上げたスイーツからは、バラの中でも特に甘く芳醇な香りが特徴のダマスクローズのジュレとラベンダー香るパンナコッタのヴェリーヌがおすすめです。夏めく季節にぴったりの涼しげなバラ色のジュレと、艶やかなラベンダーのパンナコッタが織りなす美しいコントラストや、爽やかな花々の香りが優雅な夏のひとときを演出します。ティーセレクションからは、上品で華やかなバラの香りの「ローズブレンド」、バタフライピーを浮かべ、色鮮やかなブルーカラーが美しい「エレガンス



ブレンド」の2種類のフラワーティーをご用意いたします。目にも楽しい“フラワー&ハニー”がテーマの季節限定アフタヌーンティーを、花々の甘い香りに包まれながらお楽しみください。

セイボリー

鴨フォアグラと竹炭ブレッドのミルフィーユ エルダーフラワーの香り
チョリソーとメロンチャツネのヴォローヴァン ラベンダー風味
夏野菜のヴェリーヌ仕立て スモークサーモン トマトの蜂蜜マリネ バジル
ひまわりの種と桜エビのケーキサレ サワークリーム
蜂蜜と生姜のチキンプロシエット 生姜のコンポート 花穂紫蘇

スイーツ

ダマスクローズジュレとラベンダーパンナコッタのヴェリーヌ
エルダーフラワータルトレット
ライチローズムース
レーズンバターの花サブレ
ベルガモットクリームコーン
すみれエクレア

スコーン

ハイビスカス&ラズベリー
オレンジ&レーズン



ティーセレクション
ローズブレンド、エレガンスブレンド

価格：¥4,950／土・日・祝日 ¥5,390

期間：2021年6月1日(火)～2021年7月31日(土) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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

「サマーサワー」

開放的なセミオープンテラスが魅力の最上階ルーフトップバーでは、季節のフルーツや茶葉を使用した、初夏の幻想的な夕映えにマッチするユニークな4種類のサワーカクテル「サマーサワー」をご用意いたします。ウイスキーをベースに西瓜、自家製のソルティージャスミンティーシロップ、コリアンダーリーフを使用したエキゾチックなスイカサワーは、ミクソロジストおすすめのカクテルです。クリエイティブなミクソロジストのテクニックが光る、ふわふわでクリーミーにシェイクされた滑らかな舌触りの卵白のフォームと、塩、ハーブ、フルーツの織り成す複雑で繊細な味わいがクセになります。色鮮やかな季節限定のカクテルを片手に、初夏の風を感じながら心地よい美味な時間をお楽しみください。



スイカサワー

シーバスミズナラ 12 年、ボビーズジン、自家製塩ジャスミンティーシロップ、グレナディンシロップ、レモンジュース、スイカ、パクチー、卵白

パッションフルーツサワー

マテ茶インフューズシップスミスジン、ココナッツシロップ、レモンジュース、オレンジビターズ、パッションフルーツ、卵白

パイナップルサワー

マリーゴールドティーインフューズピスコ、シャルトリューズ、パイナップルジュース、シロップ、レモンジュース、卵白

ブルーベリーサワー

アールグレイティーインフューズグレイグース、蜂蜜、レモンジュース、サワークリーム、ブルーベリー、卵白

価格：各¥2,200

期間：2021年5月1日(土) ～ 6月30日(水)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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

※現在は営業を一時休止しております。

※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)

「アメリカン カジュアル ディナープラン」

多種多様な文化が混在し、作物が豊富で大自然に恵まれた北アメリカで親しまれるお料理の数々をアンダーズスタイルにアレンジしてディナーコースをご用意いたします。おなじみのグルメハンバーガーやクラムチャウダーに加え、伝統的な家庭料理など、冷えたビールとともにお楽しみいただけるメニューを揃えました。熟した唐辛子を燻製にしたスモーキーな深い旨味が特徴のメキシコの伝統的な香辛料“チポトレ”を使用し、BeBu 風のアレンジしたロミロミサーモン・チポトレのマリネは、風味豊かな奥深い味わいに仕上げました。最後にガスバーナーで炙ることで、サーモンの香ばしさを引き立たせています。柔らかく肉厚のあざりと、新鮮な野菜がたっぷり入った栄養満点のクリーミーなクラムチャウダーは、コクのある濃厚な味わいが特徴です。ふんわりとした食感のブレッドの器でご提供し、クラムチャウダーの旨味が染み込んだブレッドごとお楽しみいただける一品です。単品でご用意するブリオッシュクラスト カマンベールバーガーは、肉汁溢れるパティとサクサクの中にとろりととろけるカマンベールチーズのブリオッシュクラストが絶妙な相性です。リッチな味わいのカマンベールチーズに、柚子の皮が入った柚子マヨネーズがアクセントとなり、ポリューミーながらも爽やかな味わいになっています。BeBu のテラスで初夏ならではの心地よい風を肌で感じながら、ビールとともに滋味深いお料理をお楽しみください。



【コースメニュー】

バッファローチキンウィング モントレージャックチーズとポテトのパンケーキ アボカドサワークリーム
ケイジャンサルサ

ロミロミサーモン チポトレのマリネ

チョップド シーザーサラダ ガーリッククルトン スイートコーン トマト キュウリ ゴートチーズ ベーコン
シーザードレッシング

季節の白身魚のクスクスランブル ディルタルタルソース シューストリングポテト

ブレッドボールにいたニューイングランドクラムチャウダー

ミニチーズバーガー

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.)

価格：¥5,500

ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ハイボール、BeBu オリジナルサワー、ソフトドリンク各種

期間：2021 年 5 月 1 日(土) ～ 6 月 30 日(水)

※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。

※表記料金は税込価格です。

※追加料金 (1,100 円/税込) 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。

ブリオッシュクラスト カマンベールバーガー

ビーフパティ カマンベールチーズのブリオッシュクラスト トマト レタス
柚子マヨネーズ

価格：¥1,490

期間：2021 年 5 月 1 日(土) ～ 6 月 30 日(水)

※表記料金は税込価格です。

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

「発酵バタースイーツ」

ペストリー ショップでは、霧島連山の麓にある高千穂牧場の風味豊かな発酵バターを使用したスイーツをご用意いたします。雄大な自然の中、綺麗な水とストレスの少ない環境で育った牛のフレッシュな生乳から作られる発酵バターを使用。深みがありつつも、さっぱりとした味わいの焼き菓子は、焼成後も長時間芳醇なバターの香りをお楽しみいただけます。フランス語で「4つの1/4」という意味を持つキャトルカールは、バター・砂糖・小麦粉・卵を4分の1ずつ混ぜ合わせて作ることから名づけられたパウンドケーキです。ペストリー ショップでは、クラシカルなイメージのキャトルカールをアンダーズスタイルでご提供いたします。卵黄を加えコクをプラスしながらも、オリーブオイル、アーモンドパウダーを加えることで、口当たりを軽く風味豊かに仕上げました。

また、開業以来初となる、シェフこだわりの焼き立てのマドレーヌとフィナンシェをご提供いたします。毎日2回、11時と15時にそれぞれ限定20個にて販売いたします。店内に広がる芳醇なバターの香り、口いっぱいに広がる温かくふっくらとした優しい味わいをぜひお楽しみください。



ケーキ

*抹茶オペラ ￥648

*アプリコット ケーク オ ブール ￥626

*ミルフィーユ プラリネ ￥626

焼き菓子、その他

ガレット ブルトンニュ ￥238

サブレ バニユ (シリンダー入り) ￥1,080

チョコレートチップクッキー (シリンダー入り) ￥1,080

キャトルカール (パウンドケーキ) ￥2,808

*焼き立てマドレーヌ／フィナンシェ 各 ¥270

※1 日 2 回 (11 時・15 時) 焼き立てを提供いたします。

1 回のご提供時間で 20 個の限定販売となります。



ケーキ



焼き立てマドレーヌ／フィナンシェ

<母の日ギフト>

レーズン バター ラベンダーハニーサブレ (5 個入) ￥1,620

※2021 年 5 月 1 日(土)～ 9 日(日)の期間に販売いたします。

期間：2021 年 4 月 19 日(月)～ 5 月 31 日(月)

※表記料金は税込み価格 (8%) です。

※「*」のアイテムはイトインでもお召し上がりいただけます。

イトインの場合は消費税 10%が加算されます。



レーズン バター ラベンダーハニーサブレ
(5 個入)

「フラワー&ハニー スイーツ」

自然豊かで養蜂が盛んなヨーロッパでは、蜂蜜や花々を使用した優しい味わいのスイーツが多数存在します。そこでペストリー ショップでは、生蜂蜜と、初夏にベストシーズンを迎える美しい花々の魅力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す。シグネチャーアイテムであるスイートジャーからは、色彩豊かで華やかな3種類のフレーバーが登場。なかでも、煌めくローズ色のジュレとほのかにラベンダー香るパンナコッタの層が美しいダマスクローズとラベンダーパンナコッタのヴェリーヌは、ペストリーシェフおすすめの一品です。ローズジュレには相性の良いラズベリーを浮かべ、ジュレの中にはバラの花びらが舞い、艶やかさを表現しました。芳醇な香りの中にも甘酸っぱさをプラスした、さっぱりとした後味で初夏にピッタリなスイーツです。

ギフトにも最適なレーズン バター ラベンダーハニーサブレは、ラベンダーハニーを生地に混ぜて焼き上げるため、優しい甘さとサククリとした食感をお楽しみいただけるサブレです。ラム酒でマリネしたレーズンがアクセントのホイップクリームは、ホワイトチョコレートとバターを加え、コク深くも優しい口当たり仕上げました。冷やしていただくことで、より一層美味しくお召し上がりいただけます。夏へ向けて気分を高揚させるカラフルな色彩と美しい花々を用いた初夏限定のスイーツを、ぜひお楽しみください。



*ラ リューシュ ハニームース ハニージュレのケーキ	￥594
*マンゴータルト	￥684
*ダマスクローズとラベンダーパンナコッタのヴェリーヌ	￥734
*エルダーフラワーとベルガモットのヴェリーヌ	￥734
*ハイビスカスとブルーベリーのヴェリーヌ	￥734
*スミレエクレア	スモール ￥216 / ラージ ￥486
レーズン バター ラベンダーハニーサブレ (5個入)	￥1,620

期間：2021 年 6 月 1 日(火)～ 7 月 31 日(土)

※表記料金は税込み価格 (8%) です。

※「*」のアイテムはイトインでもお召し上がりいただけます。イトインの場合は消費税 10%が加算されます。

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

「Organic Green tea Treatment」

AO スパ&クラブでは、梅雨の気候・気圧の変化により感じる脚や頭、体のだるさをリフレッシュさせる、この時期にぴったりのトリートメントをご用意いたします。京都宇治の有機緑茶園と、オーガニック先進国フランスのオーガニックコスメ専門メーカーと提携し、フランスの有機認証機関 *Qualité France* (カリテフランス) の厳しい基準をクリアしたオーガニックコスメブランド

『KOTOSHINA』を使用したスペシャルトリートメントです。ほのかに甘いグリーンティーの香りに包まれながら、お肌をすっきりと整える天然由来のスクラブ成分のホホバビーズなどが入ったバンブースクラブの足浴からスタート。その



後、オーガニックで丁寧に育てられた茶の実オイルを使用し、脚のストレッチと慢性的に凝り固まった筋肉に本来の柔軟性を取り戻していくためのボディマッサージを行います。『KOTOSHINA』プロダクトを贅沢に使用するフェイシャルは、クレンジングやゴマージュによる角質ケアで生き生きとした肌に導き、このトリートメント限定のAOオリジナルのテクニックを駆使したマッサージは、リフトアップ効果が期待できます。

心身のリフレッシュに、グリーンティーの爽やかな香りと深層に働きかけるマッサージをぜひご体験ください。

Organic Green tea Treatment (90分)

- ・ KOTOSHINA のホホバ&バンブースクラブでフットバスリチュアル
- ・ KOTOSHINA のボディオイルを使用したボディマッサージ
- ・ クレンジング、ゴマージュを行い、AO オリジナルのテクニックを駆使したフェイシャルトリートメント

価格：¥27,500

販売期間：2021 年 5 月 1 日(土) ～ 6 月 30 日(水)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 ～ 22：00 トリートメント 10：00 ～ 22：00（最終受付 20：00）

※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/fXivhw>

※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