

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022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（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、希少価値の高い国内最高品質の鹿肉、猪肉などを贅沢に使用したシェフこだわりのジビエ料理が楽しめるコースメニューを、ラウンジでは、ビタミンやミネラル豊富で体を芯から温める「生姜」をふんだんに使用したユニークなアフタヌーンティーと、カラーやデザインにこだわった華やかな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、旬のフルーツやハーブを使用した3種のホットノンアルコールカクテルを、「BeBu（ビブ）」では、BeBu定番のフォンデュバーガーや、寒い冬にぴったりの煮込み料理ビーフラーガーやBeBuオリジナルハンバーガーが選べる、心も体も温まるコースメニューが登場いたします。「ペストリー ショップ」では、2022年の干支“寅”にちなんだ、お正月限定のトラ柄でフォトジェニックなムースケーキのギフトボックスを、バレンタインデーとホワイトデーには、大人気のチョコレートライブラリーを限定ボックスで数量限定販売いたします。「AO スパ&クラブ」では、寒さによって体のバランスが崩れやすくなるこの季節に、体をリラックスさせ免疫力をアップさせる季節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
「Japanese Wild Game（ワイルドゲーム）
～特選ジビエディナー～」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ジンジャーアフタヌーンティー
～ヘルシー&ビューティー～」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「バレンタインアフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「ホットモクテルスペシャル
～新しいノンアルコール体験～」



BeBu（ビブ）
「ビブホットポットプラン」



BeBu（ビブ）
「チーズフォンデュバーガー」



ペストリー ショップ
「干支寅スイーツボックス」



ペストリー ショップ
「バレンタインデー&ホワイトデー 2022」



AO（アオ）スパ&クラブ
「New Year Reset」

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

「Japanese Wild Game (ワイルドゲーム) ～特選ジビエディナー～」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、希少価値の高い国内最高品質の鹿肉、猪肉、鴨肉を様々なテクニックにてアレンジした、特別なジビエ料理の数々をコース仕立てでご用意いたしました。猪肉とフォアグラのクラシカルなパテをパイ生地で包んだ、猪肉とフォアグラのパテアンクルートは、新鮮な猪肉を異なるサイズにカットし、食感の楽しさと濃厚な猪肉本来の旨味を感じていただける一品に仕上げ、ポートワインとセミドライ無花果で味にアクセント加えました。

メインには、北海道産蝦夷鹿のロース肉をグリルスタイルでご用意いたします。ゆっくりと火入れをし、美しいロゼ色の焼き加減で提供するシェフの技が光る一皿は、しっとり柔らかく、ほのかな甘みを感じられるこの時季にしか楽しめない極上の味わいです。冬ならではの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】

前菜

猪肉とフォアグラのパテアンクルート ビーツのピクルス ポートワインエッセンス セミドライ無花果

スープ

群馬県産干し舞茸のコンソメスープ ジビエミートのラビオリ

肉料理

青首鴨胸肉の燻製と鴨のもも肉コンフィのカスレ アンディーブのロースト シードルソース

お口直し

柚子のグラニテ 甲州白ワインのジュレ

メインディッシュ

北海道産蝦夷鹿ロースのグリル 竹炭とスパイスのグラモラータ マスタードソース 茸クランブル 雪室熟成マッシュポテト 牛蒡チップ

デザート

チョコレートムース チョコレートクランブル ピーカンナッツのキャラメリゼ ヘーゼルナッツ&バニラアイス マロンゴフレット ピスタチオスポンジ ラズベリーソース

価格：5 コースメニュー（肉料理を除く） ￥13,200

6 コースメニュー ￥15,400

期間：2022年1月10日(月・祝)～4月6日(水)

※記載の税込価格に、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。

「ジンジャーアフタヌーンティー ～ヘルシー&ビューティー～」

寒い冬の午後には、ビタミンやミネラルが豊富で体を芯から温める「生姜」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。生姜に加え、有機の蜂蜜やキヌアなど体に優しい食材も使用し、お正月明けの疲れた体を癒すにふさわしいメニューの数々をお楽しみいただけます。セイボリーでご提供するキヌアと根菜のサラダは、生姜をチュイルとして使用し、スーパーフードとして知られるキヌアのほかに冬野菜、ナッツを加え、旬の菜の花をトッピングしたサクサク食感が楽しいサラダです。スイーツのキャロットロールケーキは、すりおろした人参のほのかな甘みをお楽しみいただける生姜とシナモンが香るヘルシーなスイーツです。リンゴとジンジャーのムースは、すりおろした生姜を混ぜて焼き上げたサブレの上に、口当たり軽やかなリンゴのムースをのせた一品です。「生姜」をあらゆるアレンジで堪能いただけるユニークなアフタヌーンティーをこの機会にぜひお楽しみください。



セイボリー

ひよこ豆 茸 ケール 紅ショウガの春巻き

サーモンとアボカドのタルタル ハチミツとガリ生姜マリネ 素麺のバスケット

ギリシャヨーグルト ジンジャー風味のリンゴのジュレ オリーブオイル

蒟蒻麺の巾着 柚子風味 ジンジャーソース

キヌアと根菜 ナッツのサラダ 菜の花 ジンジャーチュイル

スイーツ

キャロットロールケーキ
ミルクティーとジンジャーのブリュレ
生チョコレート
わらび餅ジンジャーシロップがけ
ジンジャーと全粒粉のクッキー
リンゴとジンジャーのムース

スコーン

レモンとジンジャー、オレンジとレーズン

価格：¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2021年12月26日(日)～2022年1月23日(日) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30
2022年1月24日(月)～2022年1月31日(月) 15:30～17:30

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

「バレンタインアフタヌーンティー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは2月、豊富な種類のチョコレートを使用し、デザインやカラーにこだわった華やかなメニューの数々をお楽しみいただける「バレンタインアフタヌーンティー」をご用意いたします。セイボリーで提供するダイヤをモチーフにしたフォアグラのテリーヌは、リッチなテイストのフォアグラテリーヌの上に、ビーツで色付けした艶やかな赤ワインジュレを重ねた、見た目にも美しい一品です。

スイーツのオペラケーキは、色鮮やかな董色のバタークリームとブルーベリーガナッシュの美しいグラデーションカラーとしっかりと濃厚ながらもすっきりとした後味をお楽しみいただけます。華やかなイギリスの伝統菓子バツェンバークケーキをアレンジしたチョコレート&苺ケーキは、マダガスカル産のカカオのみ

を使用したヴァローナマンジャリをイチゴと組み合わせ、チョコレートの深い味わいをさらに際立たせたシェフおすすめの一品です。チョコレート好きにはたまらない、ビジュアルも楽しいアフタヌーンティーで至福の時間をお楽しみください。



セイボリー

生ハムポテトのタルトレット
卵サンドウィッチ マイクロハーブス
フォアグラのテリーヌ ビーツ 赤ワインジュレ
ウズラの卵 とびこ
トマトフムス ベジタブルスティック

スイーツ

オペラケーキ
アールグレイ風味のサブレ
ミックスベリームース
チョコレート&苺ケーキ
ボンボンショコラ
ルビーチョコエクレア

スコーン

チェリー&ローズ、オレンジ&レーズン

価格：¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2022年2月1日(火)～2022年2月28日(月) 15:30～17:30

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

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 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

「ホットモクテルスペシャル ～新しいノンアルコール体験～」

ルーフトップ バーでは、お正月明けに体に優しい、旬のフルーツやハーブを使用した寒い冬に体温まるノンアルコールのオリジナルホットカクテルを 3 種をご用意いたします。ノーザン レディは、ラベンダー&バタフライピーシロップで香りづけをしたアップルジュースをベースに、ドライシナモンアップルの甘みとバターの塩味を加えた絶妙なコンビネーションが魅力の、冬にぴったりなモクテルです。ホット ポット リバイバーは、ルイボスティーとラズベリーピューレ、バニラ&ライム リーフシロップが織りなす、甘酸っぱく口どけの良い味わいが特徴のモクテルで身体を芯から温めてくれます。グリーン シーディング コーヒーは、アニスとアマレット香るコーヒーベースのドリンクの上に、アボカド、抹茶ベースのふんわりとしたフォームをあしらった、優しい甘さのモクテルです。深いリラックスへと誘う芳醇な香り、ブラックと薄いグリーンの美しいコントラストをお楽しみいただけます。52 階のセミオープンテラスで、澄んだ東京の景色を眺めながらバーテンダーの妙技が生み出す魅惑のノンアルコールカクテルをご堪能ください。



ノーザン レディ

ラベンダー&バタフライピーシロップ、クラリファイドアップルジュース、バター、バントライム、タイム、ドライシナモンアップル

ホット ポット リバイバー

ルイボスティー、ラズベリーピューレ、バニラ&ライム リーフシロップ、レモンジュース、オレンジピール、クローブ、ラズベリー

グリーン シーディング コーヒー

コーヒー、スターアニス&アマレットシロップ、アーモンドミルク、アガベシロップ、アボカド、抹茶パウダー、カカオニブ、ドライオレンジ

価格：¥1,980

期間：2022年1月1日(土・祝)～2月28日(月)

※記載の税込価格に、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 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)

「ビブ ホットポットプラン」

チキンクリームシチュー パイ包み焼きは、鶏もも肉をじっくりと柔らかく煮込み、チキンや野菜、きのこの旨味が詰まった深みのある濃厚な味わいのシチューに仕上げました。サクサクに焼き上げたパイを崩しながらお召し上がりください。選べるメインディッシュには、寒い冬にぴったりの煮込み料理ビーフラグー、または人気のハンバーガーよりお好きな 1 品をお選びいただけます。ビーフや野菜の味わいをしっかりと感じていただけるビーフラグーは、柔らかく煮込んだビーフやごろごろと野菜が沢山入った食べ応えのある一品に仕上げられています。ジューシーに焼き上げるビーフパティと具材の相性が抜群のBeBuオリジナルハンバーガーは 3 種類よりお好みのものをお選びいただけます。お好きなドリンクと合わせて、心も体も温まるメニューの数々をお楽しみください。



【コースメニュー】

鮪のチョップドサラダ レタス キュウリ トマト アボカド パプリカ オーロラソース

ホットチーズポテトフライ シューストリングポテト シュレッドチーズ

チキンクリームシチュー パイ包み焼き チキン 白シメジ クリーム ポテト 玉ねぎ パプリカ

メインディッシュ (以下より 1 品お選びください)

・ビーフラガー（グーラッシュ）&ミニチーズバーガー

または

・ハンバーガーとチキンスナック（ハンバーガーは以下より1品お選びください）

〈アンダレグリンゴ〉または〈ハーブ&トリュフ〉または〈グーラッシュバーガー〉

ミニエクレア

※ハンバーガーはレギュラーサイズとなります。

ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半L.O.）

BeBu オリジナルホットワイン、ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク各種

※ご予約は48時間前までに2名様より承ります。

※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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

価格：¥4,000

期間：2022年1月24日(月)～3月31日(木)

※表記料金は税込価格です。

1月「チーズフォンデュバーガー」

1月には、BeBuで毎年好評のチーズフォンデュバーガーが登場いたします。今年使用するチーズは、北海道十勝産の生乳を100%使用した花畑牧場のラクレットチーズです。熱々のラクレットチーズと、シェフこだわりのジューシーに焼き上げたビーフパティ、さらにマスタードマヨネーズがアクセントとなり、絶妙なハーモニーをご堪能いただけます。冬に温まるボリューム満点のハンバーガーをぜひお楽しみください。

ビーフパティ ラクレットチーズ ハッシュポテト ピクルス トマト レタス
マスタードマヨネーズ

価格：¥1,600

期間：2022年1月6日(木)～1月31日(月)

※表記料金は税込価格です。

※ランチタイムでもご提供いたします。



2月・3月「グーラッシュバーガー」

2月・3月には、ドイツ、ハンガリーの伝統煮込み料理のグーラッシュとチーズと合わせ、寒い冬にぴったりなオリジナリティ溢れるボリュームたっぷりのバーガーをご提供いたします。牛肉・野菜をじっくり煮込み、奥深い味わいに仕上げたグーラッシュととろけるチーズ、肉汁溢れるビーフパティが相性抜群です。さらにサワークリームでコクを加えた、それぞれの味のハーモニーをお楽しみいただけるハンバーガーに仕上げました。

ビーフパティ グーラッシュ サワークリーム シュレッドチーズ トマト レタス

価格：¥1,500

期間：2022年2月1日(火)～3月31日(木)

※表記料金は税込価格です。

※ランチタイムでもご提供いたします。



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 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

「干支 寅 スイーツボックス」 *100箱限定

2022年の干支“寅”にちなみ、トラ柄の愛らしい2種類のムースをギフトボックスにてご用意するお正月限定のスイーツが10日間限定で登場いたします。甘さを抑えたくちどけのよいホワイトチョコレート、ヴァローナの“イヴォワール”には滑らかなストロベリームースを、牛乳をキャラメリゼした深みのある味わいのミルクチョコレート“キャラメリア”には軽やかなマンゴーのムースを合わせました。チョコレートの深みとストロベリー・マンゴーそれぞれが甘みが織りなす口どけのよいムースは、白とピンク、黄色と茶色のトラ柄のコントラストが可愛いフォトジェニックでビジュアルも楽しい、新年の気分を盛り上げてくれるスイーツです。



干支 寅 スイーツボックス (2種各4個入り) ￥3,600
(ホワイトチョコレートとストロベリームース、マンゴーとミルクチョコレートムース)

期間：2022年1月1日(土・祝)～1月10日(月)

※表記料金は税込価格です。

※オンラインでご予約可能です。

「ワンプレートアフタヌーンティー ～8つのご褒美～」

アンダーズ 東京のペストリー ショップで最も人気のある商品の一つ、「モンブラン」を含めた計8種のミニサイズのスイーツとスコーンが楽しめるアフタヌーンティーセットを、ペストリー ショップにて初めてご提供いたします。なめらかな口どけのよいクリームが特徴のモンブランは、アフタヌーンティー用に丹波の栗を使用し、甘すぎずさっぱりとした後味が特徴です。バニラスコーンとチョコチップスコーンに添える自家製のジャム&コンポートは、SDGsの取り組みの一つとして、わずかに傷がつき廃棄される果物を使用。午後のスイートな時間をお楽しみいただけるメニューです。



スイーツ

丹波の栗モンブラン

タルトフロマージュ

ルビーチョコエクレア

苺ティラミス

イチジクとチョコレートのパウンドケーキ

生チョコレート

ラズベリーミルフィーユ

オレンジとミルクチョコレートのヴェリーヌ

スコーン

タヒチ産バニラスコーン

チョコチップスコーン

自家製ジャムまたはコンポート

クロテッドクリーム

ドリンクフリーフロー (1時間半 L.O.)

コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ、豆乳ラテ、豆乳カプチーノ、カフェモカ、キャラメルラテ、イングリッシュブレックファスト、ダーズリン、アールグレイ、ペパーミント、カモミール、煎茶、ほうじ茶

価格：¥3,800 (フリーフロー／1時間半)
¥3,600 (1ドリンク付)

期間：2022年1月4日(火)～1月31日(月)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※12:00～16:00までのご提供。(L.O.16:00)

※1日15食限定。

「バレンタインデー 2022」

2022年、アンダーズ 東京で人気を誇るシグネチャースイーツ「チョコレートライブラリー」をバレンタインバージョンにアレンジし、数量限定にて販売いたします。「Chocolate meets Nuts」をテーマに、様々なナッツを相性の良いチョコレートと合わせ 6種類のセットをご用意いたしました。「パヴェショコラピスターシュ」は、南アルプスの天然水を使用することで、チョコレート本来の素材の味をお楽しみいただけるガナッシュです。中にはピスタチオペーストが入っており、トッピングの香ばしくローストされたピスタチオの香りと相まって、箱を開けた瞬間からピスタチオの香りが広がる贅沢な一品です。「ボンボンショコラ」はバナナ、マロン、黒ゴマを基調とし、アーモンドやヘーゼルナッツでアクセントを加えた見た目や食感も楽しめる3種をご用意いたしました。全商品、この時季だけの限定ボックスでご提供いたします。



2022年バレンタインデー チョコレート ライブラリー (6種/計11枚) ¥2,420 *数量限定

- ・ルビーチョコレート&ピスタチオ (2枚)
- ・ビターチョコレート&カカオニブ (2枚)
- ・ブロンドチョコレート&ピーカンナッツ (2枚)
- ・ホワイトチョコレート&カシューナッツ (2枚)
- ・マロンチョコレート&アーモンド (2枚)
- ・ミルクチョコレート&ヘーゼルナッツ (1枚)

パヴェショコラピスターシュ (16個入) ¥2,200

ボンボンショコラ (3種各3個入) ¥3,300

- ・セサミ (上段) : 黒ゴマペーストのガナッシュ×黒ゴマ
- ・マロンノワゼット (中段) : マロン風味のガナッシュ×ヘーゼルナッツのブラリネ
- ・ブラリネ (下段) : バナナのパートドフリュイ×ブラリネ (アーモンドとヘーゼルナッツ) のガナッシュ×スイートチョココーティング



2022年バレンタインデー チョコレート ライブラリー



パヴェショコラピスターシュ



ボンボンショコラ

期間：2022年1月24日(月)～2月14日(月)

※表記料金は税込価格です。

※オンラインでご予約可能です。

「ホワイトデー 2022」

ホワイトデーにも、アンダーズ 東京のシグネチャースイーツ「チョコレートライブラリー」を数量限定のスペシャルデーバージョンにて販売いたします。ホワイトデーは「Chocolate meets Fruits」をテーマに、様々なフルーツと相性の良いチョコレートを合わせ、6種類のセットをご用意いたしました。「パヴェオショコラフレーズ」は、南アルプスの天然水を使用し、チョコレート本来の美味しさをお楽しみいただけるガナッシュの上に、フリーズドライストロベリーをたっぷりトッピングいたしました。さらに、チョコレートにはヴァローナのインスピレーションフレーズを使用し、ストロベリーパウダーを練りこむことで、ストロベリーの香りと味わいを存分にお楽しみいただける一品です。「ボンボンショコラ」はアプリコット、ローズ&ライチ、ベルガモットを基調とした3種のテイストに、それぞれ相性の良い素材を組み合わせた贅沢なチョコレートです。この時季だけの限定ボックスでご提供いたします。



2022年ホワイトデー チョコレート ライブラリー (6種/計11枚) ￥2,420 *数量限定

- ・ホワイトチョコレート&ドライフレーズ (2枚)
- ・パッションチョコレート&ココナッツ (2枚)
- ・柚子チョコレート&柚子ピール (2枚)
- ・ビターチョコレート&バナナ (2枚)
- ・抹茶チョコレート&オレンジ (2枚)
- ・ジンジャーチョコレート&レモン (1枚)

パヴェオショコラフレーズ (16個入) ￥2,200

ボンボンショコラ (3種各3個入) ￥3,300

- ・アプリコット (上段) : アプリコットガナッシュ×ピスタチオ風味のフィヤンティーヌ
- ・ローズ&ライチ (中段) : ホワイトチョコガナッシュ×ローズ&ライチのコンフィ
- ・ベルガモット (下段) : スイートチョコガナッシュ×ベルガモットのパートドフリユイ×ホワイトチョココーティング



2022年ホワイトデー チョコレート ライブラリー



パヴェオショコラフレーズ



ボンボンショコラ

期間：2022年2月27日(日)～3月14日(月)

※表記料金は税込価格です。

※オンラインでご予約可能です。

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 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

「New Year Reset」

寒さによって体のバランスが崩れやすくなるこの季節に、体をリラックスさせ免疫力をアップさせるトリートメントをご案内いたします。すりおろした人参と生姜、ローズマリー、塩のスクラブで行うフットバスで全身の血液循環を良くし、体を温めて代謝を高めます。続いてハリやツヤのある肌に整える効果が期待できる、スイートオレンジやローズマリー、マージョラムのに入った Fire のオイルで全身のマッサージを施した後は、温めたハーブボールで頭皮全体を温めヘッドマッサージを行い、こわばった体を頭までしっかりとリラックスさせます。この冬アンダーズ 東京でしか体験できないユニークでスペシャルなトリートメントで、一年の始まりに備えてはいかがでしょうか。



「New Year Reset」 (90分)

【フットバスリチュアル 10分】

人参・生姜・ローズマリーと塩のフットバス

【ボディマッサージ 60分】

全身のマッサージ

(エッセンシャルの手技で全身のマッサージ、Fire のオイルで全身のマッサージで施術)

【ヘッドマッサージ 20分】

ハーブボールで頭皮を温め頭皮マッサージ

価格：¥27,500

販売期間：2022年1月1日(土・祝)～2月28日(月)

※記載の税込価格に、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 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/yivJy8>

※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、自由に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