

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022年春の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、春の訪れを祝うにふさわしい気分を華やかに彩るメニューの数々や、お花見、ホワイトデーなど春らしいイベントをより一層盛り上げるプラン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、南仏プロヴァンス地方の伝統料理をベースにしたシェフのアレンジが光る、豊富な魚介類やこだわりの仔羊を使ったオリジナルコースメニューを、ラウンジでは、『White (ホワイト)』を基調とするビジュアルも楽しいアフタヌーンティーと、彩りも豊かな『ベリー』をふんだんに使用した春らしく甘酸っぱいアフタヌーンティーをご用意いたします。「ルーフトップ バー」では、天空でのお花見と共に楽しむ『桜』をテーマにしたアフタヌーンティーのほか、3種類の日本ワインとお茶をベースとしたオリジナルカクテルをご提供いたします。「BeBu (ビブ)」では、テラス席から桜を眺めながらピクニック気分が味わえるプランや、爽やかなハーブを使用し低温調理で仕上げた季節限定のハーブチキングリルバーガーを、「ペストリー ショップ」では、『桜』をテーマにした新商品のアソートクッキー缶に加え、数種類の桜スイーツを今年もご用意いたしました。「AO スパ&クラブ」では、日本の春を感じさせる桜と煎茶を使用したユニークな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
「プロヴァンス グリルセットメニュー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ホワイトデー アフタヌーンティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「スプリング ベリー アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「桜アフタヌーンティー ~ペリエ ジュエ
シャンパーニュと共に~」



ルーフトップ バー
「桜イブニングプラン ~ペリエ ジュエ
シャンパーニュと共に~」



ルーフトップ バー
「春のスプリッツァー」



BeBu (ビブ)
「スプリング ピクニック ディナープラン」



ペストリー ショップ
「桜スイーツプロモーション」



AO スパ&クラブ
「Sakura & 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

「プロヴァンス グリルセットメニュー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、南仏プロヴァンス地域の伝統料理をベースに、豊富な魚介類やこだわりの仔羊を用い、シェフのアレンジを利かせたオリジナリティ溢れる料理をコース仕立てでご用意いたします。前菜の鮪の赤身グリルは、表面を炙り旨味を閉じ込めた鮪にエストラゴンマスタードで、刻んだディル、セルフィーユ、イタリアンパセリなどを纏わせ、新鮮な魚の旨味の中にも爽やかなハーブが香る、モダンなテイストの逸品に仕上げました。メインディッシュには、鮮度の良い仔羊を骨付き背肉（ラムチョップ）のグリルとスネ肉の煮込みの2つのスタイルにてご提供いたします。ラムチョップはローズの中心部分にミントの葉を埋め込み一緒にグリルすることで、ジューシーかつさっぱりとした味わいに。スネ肉はブイヨンでじっくりと柔らかく煮込んだ後、チーズと合わせオーブンで絶妙な焼き色を付けて仕上げます。柔らかくホロホロとしたお肉と濃厚なチーズのハーモニーをご堪能ください。新鮮な食材を最大限に生かした、春の訪れを感じさせる鮮やかな色彩の期間限定メニューをこの機会にぜひご賞味ください。



【コースメニュー】

アミューズ

ラタトゥイユのタルトレット

前菜

鮪の赤身グリル バジル風味のゴートチーズクリーム 南仏野菜のピクルス オリーブマリネ

サラダ

マテ貝と帆立貝の温かいサラダ クラムジュースのフォーム サフラン風味 マイクロリーフ

魚料理

本日の鮮魚 ブイヤベースソース フェネルのエチュベ トマトのロースト ミックスハーブ

肉料理

仔羊背肉のグリル ミントの香り スネ肉のブレゼ ズッキーニのカネロニ ガーリックチュイール

デザート

マスカルポーネムース 青りんごのコンフィチュール ラベンダーハチミツアイス ヨーグルトソース

価格：5 コースメニュー（サラダを除く） ¥13,200

6 コースメニュー ¥15,400

期間：2022年4月7日(木)～2022年5月31日(火)

※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。

「ホワイトデー アフタヌーンティー」

3月は、『White（ホワイト）』を基調とするホワイトデーの時季限定のアフタヌーンティーをご用意いたします。セイボリーのバーニャカウダ ベジタブルスティックは、シャキシャキとした旬の野菜をシェフ特製のバーニャカウダソースでお楽しみいただけます。アンチョビとニンニクをオリーブオイルでコンフィにした後、クリームと合わせ、まったりとした奥深いテイストに仕上げました。シェフ自慢のディップにつけて季節の美味をお召し上がりください。スイーツのオペラケーキは、バタークリームとバニラビーンズの入ったホワイトチョコレートガナッシュのkok深く重厚感のあるテイストの中に、ほろ苦いコーヒースロップが香る大人の味わいをお楽しみいただけます。酸味と甘味、苦味のバランスが絶妙なヴァローナカラクを使用した



チョコバナナパウンドケーキは、しっとり濃厚なチョコレートと相性抜群のバナナが織りなすハーモニーがクセになるスイーツです。見た目にもオシャレなアフタヌーンティーで至福の時間をお過ごしください。

セイボリー

シャンパンハム ポテトのタルトレット
スモークサーモン サワークリーム ディル
フォアグラのテリーヌ 竹炭 白ワインジュレ
ウズラの卵 とびこ
バーニャカウダ ベジタブルスティック

スイーツ

オペラケーキ
青りんごのパート・ド・フリュイサブレ
ココナッツムース
チョコレートとバナナのパウンドケーキ
プラリネボンボンショコラ
ホワイトチョコレートエクレア

スコーン

バニラ、オレンジ&レーズン

価格：¥4,950／土・日・祝日 ¥5,390

期間：2022年3月1日(火)～2022年3月31日(木) 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。

「スプリング ベリー アフタヌーンティー」

うららかな風吹く春にぴったりな、9種類の「ベリー」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。フォアグラのフランをサクサクのブリオッシュクルトンにのせ、ハスカップシロップの特製ジュレで覆った華やかなビジュアルのシェフお勧めのセイボリーは、濃厚な中にも甘酸っぱい爽やかなハーモニーをお楽しみいただけます。スイーツのミックスベリーフルーツエクレアは、ストロベリー、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーで作ったオリジナルクリームをサンド、香ばしいシューとみずみずしい4種のベリーによる濃厚な味わいが絶妙です。ピスタチオージュは、ペストリー ショップで人気のスイート ジャーをミニサイズでご用意いたします。パンナコッタ、ラズベリーコンフィ、ピスタチオ克蘭ブル、ピスタチオクリームが層になったビジュアルが美しい心弾む逸品です。色鮮やかな「ベリー」を、シェフの工夫を凝らしたアレンジが光るスペシャルなアフタヌーンティーにてご堪能ください。



セイボリー

フォアグラのフラン ハスカップジュレ
クコの実とチキンのキッシュ
スモークサーモンと克蘭ベリーのサンドイッチ
ビーフとカシスの赤ワイン煮込み
トマト レッドカラント モッツアレラのカプレーゼ

スイーツ

ベリータルトレット
ミックスベリーフルーツエクレア
ミックスベリーショートケーキ
苺マカロン
苺バターサンドクッキー

ピスタチオオージュ

スコーン

ミックスベリー、オレンジ&レーズン

価格：¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2022年4月1日(金)～2022年4月8日(金) 15:30～17:30

2022年4月9日(土)～2022年5月31日(火) 第1部 13:00～15:00、第2部 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

「桜アフタヌーンティー ～ペリエ ジュエ シャンパーニュと共に～」

最上階、52階に位置するルーフトップ バー内トライアングルエリアでは、毎年好評の桜ガーデンを今年も開催いたします。柔らかな春の風を感じる、穏やかな季節にぴったりの『桜』をテーマにしたアフタヌーンティーをお楽しみください。セイボリーでご提供する桜海老とビーフパティのミニバーガーは、オリーブオイルでソテーしたサクサク食感の桜海老が香ばしく香る、春満載のハンバーガーです。スモークトラウトと春野菜のプレッセは、スモークした鱈と、春キャベツ、紅芯大根、菜の花などの春野菜を使った色彩豊かな美しいミルフィーユ仕立ての逸品です。添えられたピンク色の艶やかなトマトのジュレが華やかさを演出し、春の訪れを感じさせてくれます。桜タルトレットは、桜風味のチーズタルトをたっぷりのピスタチオパウダーが覆う、丘の上に咲く桜の木をイメージしたシェフの繊細な技が光るビジュアルも楽しいスイーツです。桜スコーンは、桜の葉の塩味と自家製桜エッセンスの甘さが絶妙に合わさったシェフのオリジナルです。地上約250mに咲き誇る桜の木と、東京タワーを望む絶景を一度に楽しめるプレミアムなスポットにて、春の訪れを心ゆくまでお楽しみください。



セイボリー

スモークトラウトと春野菜のプレッセ 桜ジュレ

フォアグラとピーツのムース プティシュ

ホワイトアスパラガスのホットポタージュ ドライ桜フラワー

桜の花の塩漬けとパルメザンチーズのライスコロッケ

桜海老とビーフパティのミニバーガー

スイーツ

桜タルトレット

苺ショートケーキ

桜マカロン

桜のパンナコッタ

桜エクレア

桜のロッシェショコラ

スコーン

桜、オレンジ&レーズン

価格：¥6,600 / ¥7,900 ペリエ ジュエ グラン ブリュット (1 グラス付)

期間：2022年4月1日(金)～2022年4月17日(日) 第1部 13:00～15:00、第2部 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。
※悪天候の場合は、店内エリアでのご案内となります。予めご了承ください。
※ご予約はご来店日 24 時間前までに承ります。
※1 グループにつき、2 名様～4 名様でのご案内となります。
※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。

「桜イブニングプラン ～ペリエ ジュエ シャンパーニュと共に～」

桜の季節、アンダーズ 東京のルーフトップ バー内トライアングルエリアでは、夜桜を高層階からの夜景と共にご堪能いただける、ここでしか味わうことのできない特別なプランをご用意いたしました。桜を眺めながらお酒と共にお花見気分を楽しむお料理はカナッペスタイルにて3種類ご提供いたします。ビーフグーラッシュ（ハンガリー起源の煮込み料理）は、シェフの特製レシピに西洋ワサビを加えた特製のサワークリームがアクセントの逸品で、サクッと焼き上げたクルトンをたっぷりディップしてお楽しみいただくのがお勧めです。華やかに香るペリエ ジュエとシェフ特製カナッペのマリアージュを、地上約250mでの夜桜を満喫いただきながらご堪能ください。



スナックメニュー

ビーフグーラッシュ ホースラデッシュサワークリーム サワーブレッドクルトン
桜海老の唐揚げ フレッシュトマトとオリーブのサルサ
春野菜とハーブバター 生ハムのパイ包み焼き



ルーフトップ バー内トライアングルエリア
(イブニングタイム) ※イメージ

【プラン A】ペリエ ジュエ グラン ブリュット (1 グラス付)

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (1 時間半 L.O.)

赤・白ワイン、ビール、ソフトドリンク各種

【プラン B】ペリエ ジュエ グラン ブリュットのフリーフロー付

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (1 時間半 L.O.)

ペリエ ジュエ グラン ブリュット、赤・白ワイン、ビール、ソフトドリンク各種

価格：プラン A ¥8,250 (スナックメニューを含む)

プラン B ¥13,200 (スナックメニューを含む)

期間：2022 年 4 月 1 日(金)～2022 年 4 月 17 日(日) 18:00～21:00 (最終入店 19:00)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。
※記載の税込価格は 1 名様料金となります。
※悪天候の場合は、店内エリアでのご案内となります。予めご了承ください。
※ご予約はご来店日 24 時間前までに承ります。
※1 グループにつき、2 名様～4 名様でのご案内となります。
※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。

「春のスプリッツァー」

セミオープンテラスからのパノラマ眺望が人気のルーフトップ バーでは、日本ワインとお茶を使用した3種類の「春のスプリッツァーカクテル」をご提供いたします。ホワイトスプリッツァーは、北海道白ワインをベースにアップルリキュール、カモミール蜂蜜シロップを加え、白い花の蜜のようなリンゴの味わいやカルダモンの緑から春を感じさせる優しいテイストのカクテルに仕上げました。レッドスプリッツァーは、北海道赤ワインをベースに、すっきりとしたペパーミントティーをブレンドすることで、木々が芽吹きだす生命力あふれる春の爽やかさを表現しました。ロゼスプリッツァーは、国産ロゼワインに自家製桜チェロと煎茶シロップを加え、ロゼワインの華やかさの中に桜の優しい香りを閉じ込めた一杯で、春の風に心弾むような味わいをご堪能いただけます。アンダーズ 東京のクリエイティブなミクソロジストが生み出す春を感じる魅力的なカクテルを、夜桜と共にご堪能ください。



ホワイト スプリッツァー

北海道白ワイン、アップルリキュール、カモミール蜂蜜シロップ、レモンジュース、カルダモンビターズ、ソーダ、セージ、ドライアップル

レッド スプリッツァー

北海道赤ワイン、ペパーミントティー、インフューズ コアントロー、クランベリーシロップ、レモンジュース、ソーダ、ミントリーフ、ブラッド オレンジ、ストロベリー

ロゼ スプリッツァー

国産ロゼワイン、自家製桜チェロ、煎茶シロップ、ソーダ、ピンクグレープフルーツ

価格：各¥2,200

期間：2022年3月1日(火)～2022年4月30日(土)

※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)

「スプリング ピクニック デイナープラン」

待ちに待った暖かい春の訪れにぴったりな、爽やかな春風が心地よいテラスでもお楽しみいただけるディナープランをご用意いたしました。ガルガネッリパスタのミートグラタンは、ガルガネッリという生パスタを自家製のボロネーゼソースで煮込んだ後、ベシャメルソースとパルメザンチーズをたっぷりとかけてオーブンでじっくりと焼き上げた、表面はカリッと中はトロっとクリーミーな食欲をそそる一品です。ミックスソーセージとローストスプリングベジタブルのブロシエットは、イタリア産のさっぱりとした後味のサルシッチャ風ソーセージ、ドイツ産の豚肉と仔牛をブレンドした肉の旨味溢れるホワイトソーセージ、北海道産の手作りでジューシーなポークソーセージと、異なる3種類のソーセージを使用しました。同じ串で提供する春の季節野菜と一緒に召し上がりください。ドリンクには、桜とバラをイメージしたスペシャルカクテルもご用意いたします。テラスで桜を眺めながら、春の訪れを美味な時間と共に楽しみください。



【コースメニュー】

スパイシーシュリンプグリルとビブコールスロー

ハモンセラーノとマシュルームのアヒージョ チーズバゲットクルトン

ガルガネッリパスタのミートグラタン

ミックスソーセージとローストスプリングベジタブルのブロシエット

トリュフフライポテト

スプリングハーブグリルチキン 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.)

桜モヒート、スプリングミモザ、ロゼスプリッツァー、ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク各種

価格：¥4,800

期間：2022年4月1日(金)～2022年5月31日(火)

※表記料金は税込価格です。

※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。

※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。

「スプリング ハーブグリルチキンバーガー」

4月・5月のシズナルバーガーには、「スプリング ハーブグリルチキンバーガー」が登場いたします。タイム、ローズマリー、ガーリックといった春の爽やかなミックスハーブをたっぷり并使用し、24時間マリネした鶏胸肉を、低温でじっくりと蒸し焼きに。最後にグリルをすることで、中はしっとり柔らかくジューシーに、皮はパリッと焼き上がり、旨味と食感どちらも贅沢にお楽しみいただけます。また、シャンパンハムやエメンタールチーズがコクと食べ応えをプラスし、たっぷり満足感のある逸品です。



グリルチキンブレスト ベイクドハム エメンタールチーズ アイスバーグレタス トマト ピクルス マヨネーズ

価格：¥1,500

期間：2022年4月1日(金)～2022年5月31日(火)

※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

「桜スイーツプロモーション」

ペストリー ショップでは、さまざまなアレンジが楽しい、趣向を凝らした桜スイーツが、今年もバラエティ豊富に登場いたします。毎年人気の『桜スイーツボックス』は、春の訪れを感じさせる淡い桜色に仕上げたスイーツを8種類セットにしました。春の桜クッキー缶は、ホテルメイドのクッキーを6種類詰め合わせた今年発売の新商品です。それぞれの焼き加減にこだわり、サクサクとしたホテルメイドならではの食感と味わいが魅力です。いずれも桜柄の風呂敷が愛らしいボックス入りのため、外でのお花見のお供に、またギフトとしてもお勧めです。さらに、フランスで春の訪れを告げるケーキ『フレジェ』をアレンジした



『桜フレジェ』は、たっぷりのフレッシュな苺、優しい桜の甘さが魅力の桜クリーム、ピスタチオ香るビスキーが織りなす絶妙なハーモニーとビジュアルのコントラストも美しい、春満載の可愛らしいケーキです。

春の季節にぴったりのフレッシュな味わいをご堪能ください。

ボックス

桜スイーツボックス（8種類の桜風味のアイテム） ¥3,600

（桜フレジェ、桜モンブラン、桜チーズタルト、桜ロールケーキ、桜エクレア、桜マカロン、桜ムース、桜ガナッシュショコラ）

ケーキ

桜モンブラン ¥600

桜ロールケーキ ¥570

桜フレジェ ¥630



桜スイーツボックス

スイートジャー

桜パンナコッタ ¥740

エクレア

桜エクレア（スモール / ラージ） ￥220 / ￥490

焼き菓子

桜マカロン（3個 / 6個） ￥1,350 / ￥2,650

桜クッキー缶 ￥2,900

（チョコレートメレンゲ、桜のショートブレッド、オリーブサブレ、桜サブレ、桜のピエノア、胡麻と抹茶のクッキー）

期間：2022年3月15日(火)～2022年4月30日(土)

※表記料金は税込価格（8%）です。

※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 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。



桜クッキー缶

AO（アオ）スパ&クラブ

「Sakura & Green Tea Treatment」

春は出会いの季節。人に会う機会が増えるなか、晴れやかな気持ちで人と会いたくなるようなお肌も心も明るくなるボディ&フェイシャルトリートメントを考案いたしました。日本の春を感じさせる桜、煎茶を使用したユニークな全身トリートメントは、視覚でも楽しみながらリフレッシュや免疫力アップも期待できるため、疲労回復が必要な方に最適です。トリートメントは、リラックス効果の高い桜、殺菌作用、皮膚再生効果の高い煎茶、お塩のスクラブを使用した足浴から始まります。茶の実成分配合の KOTOSHINA のボディオイルを使用して背面（背中と脚）のボディマッサージを施し、スッキリとしたボディラインに導きます。さらに、春は人に会う機会も増えるため、デコルテからフェイシャルのトリートメントにもこだわりました。ボディ同様、茶の実成分とフランスのスパウォーター配合のオーガニック化粧品を使用し、クレンジング、ゴマージュ、マッサージを行うことで優しく角質を取り除き、肌色がワントーンアップ、花粉や気温差で敏感になりやすい肌を守ります。新生活を迎える、出会いの季節にふさわしい春限定のトリートメントをご体感ください。



「Sakura & Green Tea Treatment」 (90分)

【フットバスリチュアル 10分】

お塩、桜、煎茶のスクラブを使用したフットバス

【ボディマッサージ 45分】

背面（背中と脚）のマッサージ

（KOTOSHINA のボディオイルを使用した、エッセンシャルの手技で背面の背中・脚のマッサージ）

【フェイシャル 35分】

デコルテからフェイシャルのトリートメント

（クレンジング、ゴマージュ、フェイシャルマッサージ）

価格：￥27,500

販売期間：2022年3月1日(火)～2022年4月30日(土)

※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/xM81Sm>

※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