

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022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（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、本格的な夏の到来に向けて満喫いただける栄養バランスを取り入れたユニークなディナーコースや、旬のフルーツを贅沢に使用した爽やかなスイーツの数々など、ご家族、ご友人、カップルと目的に合わせてお楽しみいただけるメニューの数々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、栄養価の高い食材として海外のセレブからも注目されている「スーパーフード」をふんだんに使用したオリジナルコースメニューを、ラウンジでは、『マリアージュ』をテーマにあらゆる食材のハーモニーを一品ごとに楽しめる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、『サスティナブル』と題し、通常は破棄されるフルーツの皮やコーヒー豆の出がらしを使用し、自然や環境に配慮したユニークなカクテルを3種類ご提供いたします。「ペストリー ショップ」では、疲労回復に良いとされる旬で美味しい『チェリー』を贅沢に使用したスイーツの数々を種類豊富にご用意いたします。「AO スパ&クラブ」では、気候の変化による心身の疲れやストレスを取り除き、夏に向けての美肌も意識した限定メニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「スーパーフードディナー～美味しくナチュラルな健康美を～」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「マリアージュ アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「サスティナブル カクテル～初夏の風に吹かれて～」



ペストリー ショップ
「チェリースイーツ プロモーション」



AO スパ&クラブ
「Ready for Summer」

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

「スーパーフードディナー～美味しくナチュラルな健康美を～」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、栄養価や美容効果も高い食材として海外セレブからも注目される「スーパーフード」をふんだんに使用したユニークなディナーコースをご用意いたしました。ラージサイズのブラックタイガーを使用した有頭エビのグリルは、ターメリック、ブラックミン、フレッシュローズマリー、ニンニク、オリーブオイルでマリネして焼き上げることで、香ばしさに加え、芳醇なニンニクやハーブの香りが広がり食欲を刺激します。バターでローストしたタイガーナッツとクルトン、フライドエシャロットをのせ、



ザクザクとした楽しい食感をプラス、エビの出汁にココナッツミルクとココナッツオイルを合わせ、フォーム状にした旨味たっぷりの濃厚なソースと合わせてお召し上がりいただきます。魚料理には、鮪の赤身グリルをキヌア、レンズ豆、ケールなどのスーパーフードをたっぷり加えたサラダを添えてご提供いたします。高温のグリルで周りをサッと焼き上げ、中をレアに仕上げたとろける食感の鮪は、栄養価の高いビーツなど数種類の野菜とスパイスを漬け込み、ごま油がほんのり香る特製サルサソースでさっぱりとお召し上がりいただきます。デザートには、アサイーを使ったムースをご用意いたします。食材の栄養を最大限に引き出し美味しく仕上げるシェフのオリジナリティ溢れるお料理は、体力が奪われがちな暑い夏に向かう6月におすすめのコースメニューです。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

自家製リコッタチーズ チアシード 亜麻仁オイル

冷前菜

塩麹マリネサーモン 帆立貝 アボカドのムース ヤーコンとスピルリナのワッフル アーモンドとマイクロリーフのサラダ
マカミアナッツオイルドレッシング

温前菜

有頭エビのグリル ターメリックとブラッククミンシードマリネ ブロッコリースーパースプラウト
タイガーナッツのクラスト ひよこ豆ピューレ ココナッツフォーム

魚料理

鮪赤身のグリル キヌアと発芽レンズ豆とケールのタブレ オーガニックハーブサラダ ビーツのサルサソース

肉料理

京都産丹波黒鶏のグリル 十穀米のリゾット 砂肝のコンフィ レバーペースト はなびら茸のソテー サルミソース

デザート（アサイームース）

アサイームース ヨーグルトソルベ ハイビスカスクリーム カスタードクリーム 蜂蜜レモンゼリー グラノーラクランチ
メレンゲ ラズベリーチュイル 苺

価格：5コースメニュー（有頭エビのグリルを除く） ¥14,300

6コースメニュー ¥16,500

期間：2022年6月1日(水)～2022年6月30日(木)

※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。

「マリアージュ アフタヌーンティー」

6月は『マリアージュ』をテーマとした初夏限定のアフタヌーンティーをご用意いたします。一品ごとに様々な食材の組み合わせによるハーモニーが楽しめる今回のアフタヌーンティー、セイボリーのフォアグラ×貴腐ワインは、パンデピスの上にフォアグラをのせ、甘みのあるソーテルヌのゼリーを添えてレーズンとエディブルフラワーで見た目も華やかに彩ります。甘みのあるソースや酸味との相性が良いコクのあるフォアグラには、貴腐ワインのリッチなゼリーを合わせ風味高く仕上げました。スイーツの梅ジャム入りミニチョコレートカップケーキは、旬の梅を自家製ジャムにしてチョコレートの生地と一緒にしっかりと焼き上げます。酸味×甘みだけでなく、和×洋のマリアージュも絶妙な一品です。アールグレイゼリーは、マンゴーコンフィと一緒に召し上がりいただくとマンゴーティーのような爽やかな味わいに、さらにアールグレイムースと一緒に召し上がりいただくと、ミルクティーのようなまろやかで濃厚な味わいに変化する、一品で三度お楽しみいただける究極のマリアージュスイーツです。食材の組み合わせによる新たな食のマリアージュを心行くまでご堪能ください。



セイボリー

- <生ハム×メロン> 生ハムとメロンのピンチョス 自家製サワーブレッドのメルバトースト
<フォアグラ×貴腐ワイン> フォアグラのテリーヌ ソーテルヌゼリー パンデピス
<サーモン×ハーブ> デイルでマリネしたサーモン ケッパー サワークリーム 国産ホワイトアスパラのピクルス
<海老×ココナッツ> ガーリックシュリンプのソテー ココナッツソース ライスパフ
<豆腐×オリーブオイル> 豆腐のカプレーゼ トマト バジル

スイーツ

- <柚子×塩> 柚子マカロン マレーリバーピンクソルトとダークチョコレートのクリーム
<チーズ×蜂蜜> クリームチーズタルト ラベンダー蜂蜜ムース
<メロン×ココナッツ> メロンムース ココナッツクリーム
<梅×チョコ> 梅ジャム入りミニチョコレートカップケーキ
<アールグレイ×マンゴー> アールグレイゼリー アールグレイムース マンゴーコンフィ
<チェリー×カカオニブ> フォレノワールエクレア

スコーン

バニラ、ブルーベリー&ヨーグルト

価格：平日¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2022年6月1日(水)～2022年6月30日(木) 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

「サスティナブル カクテル ～初夏の風に吹かれて～」

初夏のルーフトップ バーでは、ミクソロジストの手腕とユニークなアイデアにより、食材を余すことなくメニューに取り入れたサスティナブルなサマーカクテルを 3 種類ご提供いたします。地上約 250mからの都会の絶景と初夏の爽やかな風を感じながら、アンダーズのミクソロジストが繰り広げるユニークな体験をお楽しみください。



The Last Supper ～最後の晚餐～

ビーフ ファット ウォッシュ シーバス 18年、グラン クラシコ ビター、カンパリ、マンチーノ ロッソ、
メープルシロップ、甘夏ピール、甘夏ビーフジャーキー

ネグローニをウイスキーベースにアレンジし、イタリア、公爵、牛肉のイメージから転じて最後の晚餐を表現しました。ホテル 51 階のメインダイニング「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」で使用する雪室熟成肉で廃棄される牛脂部分の旨味成分だけを抽出し使用した、海外でトレンドのファットウォッシュカクテルです。甘夏の皮で初夏の爽やかな香りをまとわせた心地よい後味をお楽しみください。ガーニッシュには、甘夏の果肉と通常破棄する牛すじ部分の肉を合わせ、ミクソロジスト自らビーフジャーキーに仕立てました。甘みと 2 塩味のハーモニー、そして甘夏の甘酸っぱい香りが初夏にぴったりのプレミアムカクテルをぜひご賞味ください。

Paloma Blanca (パロマ ブランカ)

サウザブルー、グレープフルーツ オレオサッカラム ジュース、ソルティド トニックウォーター フォーム、
パッションフルーツ、ピンクペッパー、ミント

白い鳩を意味する Paloma Blanca。カクテルの上の白いエスプーマが、空へ飛び立つ幸運の白い鳩を表現したカクテルです。通常は破棄してしまうグレープフルーツの皮をカクテルに使用。砂糖に漬け込むことで抽出されたオイル「オレオサッカラム」ジュースをベースに、サウザブルーテキーラを合わせ、塩トニックウォーターの泡を乗せた贅沢なカクテルです。ソーダを加えずに炭酸化することでグレープフルーツの味わいをそのまま感じていただくことができ、さらにトニックウォーターのほのかな苦味の泡に塩を加えることで、パッションフルーツとグレープフルーツの甘味が引き立ち、初夏にふさわしいフルティーで爽やかな味わいに仕上げました。

Pina “RE”ble (ピニャ リブレ)

パイナップル インフューズド バカルディ クアトロ、自家製コーラシロップ、コーヒー グラウンズ、バニラシロップ、レモンピール、オレンジ、クローブ、シナモン、カルダモン、キングス ジンジャー、ライムジュース、ソーダ、ドライパイナップル

パイナップルで生命を象徴し、コーヒーの出がらしに新たな命を吹き込むことで‘再生’を表現した、明日への活力となる一杯に仕上げました。ベースとなるラムにはパイナップルの香りを持ち、トロピカルな味わいを演出。さらにホテル内で提供するコーヒーの出がらしと絞り終わったオレンジを煮込み、クローブ、シナモン、カルダモンといった数種類のスパイスを加えて作ったミクソロジストオリジナルのコーラシロップを加え、味に奥行きをプラスします。アクセントに生姜を加え、トロピカルな雰囲気の中にもピリリとした生姜を感じ、すっきりと爽快な後味が心地よい初夏にぴったりのカクテルです。

価格：各¥2,200

期間：2022年5月1日(日)～2022年6月30日(木)

※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。

ペストリー ショップ

「チェリースイーツ プロモーション」

ペストリー ショップでは、暑さが気になり始める初夏にぴったりの、旬の『チェリー』を贅沢に使用したスイーツをご用意いたします。チェリーにはアントシアニンが豊富に含まれ、疲労回復効果が期待でき、夏の暑さによる疲れを癒すフルーツとしても注目されています。グリオット&ピスタチオは、酸味が爽やかなチェリーにノンアルコールの白ワインを使用した特製ピスタチオクリームを加え、爽やかな甘さのスイーツに仕上げました。チェリー&リコッタチーズパウンドケーキは、生地にリコッタチーズを加えることで、モチモチとした弾力がありつつ、しっとりとした食感が楽しめ、パート・ド・フリユイで味のアクセントを、さらにキルシュを加えて味わいに深みを持たせています。仕上げに、あられ糖とピスタチオを飾り、味と食感の変化もお楽しみいただけます。暑さを癒す初夏にぴったりの、フレッシュなチェリーをふんだんに使用したスイーツをこの機会にぜひご堪能ください。



ケーキ

グリオット&ピスタチオ ¥680

チェリータルト ¥640

スイーツ ジャー

チェリー&アセロラ ¥740

エクレア

フォレノワールエクレア (スモール / ラージ) ¥220 / ¥490

その他

チェリー&リコッタチーズパウンドケーキ ¥2,810

チェリーウィッチ (5枚入り)

¥1,800

期間：2022年5月10日(火)～2022年6月30日(木)

※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。

AO (アオ) スパ&クラブ

「Ready for Summer」

梅雨による片頭痛や、環境変化により心身共にストレスが溜まりやすい5・6月を、晴れやかな気分でお過ごしいただけるよう疲労回復や、夏本番に向けて脚・デコルテのケアに最適なトリートメントを考案いたしました。エレメンタルハーボロジーのボディポリッシュを使用した足浴からスタート、足先からひざ下まですっきりとむくみや疲労感を解消し、さらに肌の露出が多くなる夏に向けデコルテも丁寧にケアします。ボディポリッシュに含まれるオレンジが気分を華やかに高揚させ、オレンジ色のカラーも元気を与えてくれます。また、全身ボディマッサージで使用するオイルは、ひまわりオイルとシアマンゴーボディバターを配合し、お肌をしっかりと保湿します。冷やしたKOTOSHINAのリフレッシュジェルで頭皮マッサージを施すことで梅雨の時期に感じやすい片頭痛を予防、仕上げにひざ下にもジェルを塗布し、重たくなりやすい脚をすっきり仕上げます。夏に向けて脚・デコルテのケアにハイライトした、気持ちまでも晴れやかな気分になるトリートメントを、夏に備えてぜひご体感ください。



「Ready for Summer」 (90分)

【フットバスリチュアル 10分】

・エレメンタルハーボロジーのボディポリッシュで、ひざ下のスクラブとフットバス

【ボディマッサージ&デコルテスクラブ 70分】

・ひまわりオイルとシアマンゴーバターのオイルで全身ボディマッサージ
・エレメンタルハーボロジーのボディポリッシュでデコルテのスクラブ

【ヘッドマッサージ 10分】

・冷たいKOTOSHINAのリフレッシュジェルでマッサージ
・仕上げにひざ下へKOTOSHINAのリフレッシュジェルを塗布

価格：¥27,500

販売期間：2022年5月1日(日)～2022年6月30日(木)

※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/ByqPD8>

※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