

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022年秋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：ギヨーム・ポビー、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、グルメの秋ならではの食材を使用したお料理や、秋のイベント「ハロウィン」を存分にお楽しみいただけるシェフこだわりのスイーツなど、季節限定の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、高い栄養価と素材本来の美味しさを併せ持つオーガニックな食材を厳選し用いたグリルセットメニューを、ラウンジでは暑さが残る季節、芳醇な香りと爽やかかつ濃厚な味わいで人気のビタミン豊富な「パッションフルーツ」をテーマにした夏の余韻に浸れるアフタヌーンティーと、シェフの遊び心が詰まったハロウィン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、種類豊富なフルーツに芸術的なスモークのアレンジを施したカクテルを3種類ご用意いたします。「ペストリー ショップ」では、甘酸っぱいパッションフルーツのジュレやサントノーレといった種類豊富なスイーツや、10月には毎年好評のハロウィンスイーツより“ジャック・オー・ランタン”や“フランケンシュタイン”などをモチーフにした見た目にも愛らしいスイーツが登場いたします。「AO スパ&クラブ」では、季節の変わり目に備え自律神経を整え慢性的な疲労を癒す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
「オーガニックグリルセットメニュー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「パッションフルーツ アフタヌーンティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ハロウィンアフタヌーンティー」



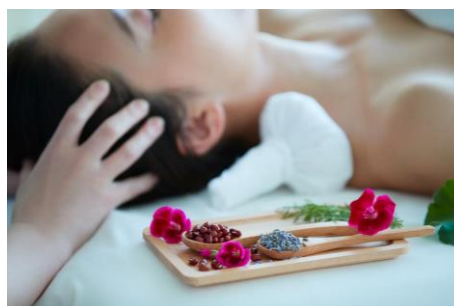
ルーフトップ バー
「スモークド ティー マティーニ」



ペストリー ショップ
「パッションフルーツスイーツ プロモーション」



ペストリー ショップ
「ハロウィンスイーツ プロモーション」



AO スパ&クラブ
「Healing Sleep」

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

「オーガニックグリルセットメニュー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、ヘルシー志向の高まりや SDGs、サステイナブルといった食の多様化が進んでいることから、高い栄養価と素材本来の美味しさを併せ持つオーガニックな食材を満喫いただけるグリルセットメニューをご用意いたします。石川県能登半島の赤土で栽培された旬の有機野菜をふんだんに使用した彩り豊かなサラダは、有機豆腐のヴィーガンソースとトマトのフムスの2種類の野菜ソースを添えてご提供いたします。また、新鮮な平飼いや有機卵を使用し、濃厚かつクリーミーな味わいに仕上げたリッチなソースが魅力のカルボナーラは、もちりとした有機小麦粉の麺としっかりと絡み合う贅沢な味わいをお楽しみいただけます。メインディッシュには、外はカリッと香ばしく、中はふわっと仕上げた絶妙な焼き加減でお届けする鮮魚のグリルを、あおさ海苔の磯香るリゾットと共に味わうシェフ渾身の一品をご用意いたします。魚のアラで出汁を取り旨味が凝縮された、オーガニックハーブが爽やかなクリアスープを目の前で注ぎ、スープリゾットとして二度お楽しみいただける演出も魅力です。コースの最後には、濃厚ながらも身体に優しいグルテンフリーのデザートをご提供いたします。ふわふわのショコラスフレの上に滑らかな洋梨のシブーストを重ね、表面を香ばしくキャラメリゼし、ホームメイドのオーガニックハニーアイスを添えた贅沢なスフレをご堪能ください。この機会に、厳選したオーガニック食材で繰り広げるシェフこだわりのメニューをお楽しみください。



【コースメニュー】

前菜

石川県産能登赤土有機野菜のサラダ 有機豆腐のヴィーガンディップソース トマトフムス マイクロリーフ

パスタ

平飼いや有機卵のカルボナーラ 自家製ベーコン パルメザンチーズ

魚料理

鮮魚のグリル フレッシュハーブのコンソメ 有機米とあおさ海苔の焼きリゾット オリーブオイルのパウダー

肉料理

国産鴨胸肉のグリル オーガニック赤ワインソース ドライフルーツのチャツネ 人参のローストとピューレ クミン風味

デザート

スフレショコラ 洋梨のシブースト ピスタチオクリーム 洋梨の白ワインコンポート オーガニック蜂蜜アイス

価格：4 コースメニュー（カルボナーラを除く） ¥13,200

5 コースメニュー ¥15,400

期間：2022年9月1日(木)～2022年10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。

※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。

「パッションフルーツ アフタヌーンティー」

残暑が厳しい9月には、体の免疫力を高めるB-カロテンやビタミンを豊富に含んだ「パッションフルーツ」を贅沢に使用した華やかかつ爽やかな味わいのアフタヌーンティーをご提供いたします。思考を凝らしたセイボリーの中でもおすすめの一品は、甘酸っぱさがクセになるオリジナルのパッションフルーツソースでお楽しみいただく魚介のアスピック。アサリの旨味が凝縮されたブイオンをゼリー状に固め、つるりとした食感が楽しいフランス料理をミニサイズでご用意いたします。ホタテ、イカ、エビの3種類の具材を贅沢に閉じ込め、口の中で広がる魚介の旨味とパッションフルーツの甘酸っぱいソースとの絶妙なハーモニーをご堪能ください。スイーツのカードタルトは、パッションフルーツとパイナップルが奏でるトロピカルな味わいを爽やかなライムが引き立たせ、素材の魅力を存分に感じながらさっぱりと楽しめるタルトです。マンゴーピューレとサワークリームで濃厚な味わいに仕上げたマンゴープリンには、華やかな香りのエルダーフラワーのジュレとパッションフルーツのソースとともにお召し上がりいただくシェフのオリジナリティが光る一品です。芳醇で華やかな味わいのパッションフルーツに舌鼓をしながら、ゆったりとした午後の上質な時間をお楽しみください。



セイボリー

若鶏胸肉のプロシエット パッションフルーツサルサ
魚介のアスピック バジル風味 パッションフルーツソース
シェーブルチーズのキッシュ パッションフルーツ 蜂蜜
自家製豆腐 もずく オクラ パッションフルーツドレッシング
ベジタブルクリュディテ パッションフルーツマヨネーズ

スイーツ

フロマージュムース パッションフルーツオレンジゼリー
パッションフルーツ&パイナップルカードタルト ライムゼスト
パッションフルーツロールケーキ
マンゴープリン エルダーフラワーゼリー
パッションフルーツバターサンドクッキー
パッションフルーツエクレア

スコーン

パッションフルーツ
オレンジ&レーズン
(オレンジジャム、ホイップクリーム、シナモンバター)

価格：平日 ¥5,170/土・日・祝日 ¥5,720

期間：2022年9月1日(木)～2022年9月30日(金) 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。

「ハロウィン アフタヌーンティー」

10月はシーズナルプロモーションの中でも人気の高い「ハロウィン」をテーマにした見た目にも楽しいアフタヌーンティーをご用意いたします。セイボリーの「目玉」は、パニプリというインドで広く愛される伝統的なおやつをユニークにアレンジいたしました。サクサクに揚げた特製生地の中に、赤く色づけしたフムスとウズラの卵で飾り付けをした、ハロウィン気分を盛り上げる一品です。スイーツの抹茶ロールケーキは、ふわふわの抹茶のスポンジケーキの上に、たっぷり絞った黒ごまのクリームとギョロリとした目玉型のチョコレートを飾り、どこか憎めない愛らしいモンスターを表現しました。抹茶と黒ごまが織りなす絶妙な和テイストをお楽しみいただけます。また、バタークリーム、ベリーシロップ、ベリーガナッシュの層が重なり合い鮮やかな赤色が特徴のベリーオペラは、斧をモチーフとしたチョコレートがケーキに刺さった、コワ可愛いハロウィンならではのスイーツです。シェフとパティシエによる、いたずら心をくすぐる期間限定のフォトジェニックなハロウィン限定メニューを、この機会にお楽しみください。



セイボリー

[十字架] 紫芋のキッシュ 林檎 パルメザンチーズ
[ドクロ] ロゼワインゼリー クリームチーズ クルトン
[目玉] パニプリ ウズラ卵 フムス
[ジャック・オー・ランタン] 人参ピューレ レーズン
[蜘蛛の巣] 雪室マッシュポテト スパイダーチュイル

スイーツ

[モンスター] 抹茶ロールケーキ
[ジェyson] ベリーオペラ
[マミー] ホワイトチョコモンブラン
[棺チョコサブレ] バニラガナッシュ
[ほうき] パンプキンエクレア
[魔女の帽子] ぶどうゼリー

スコーン

パンプキン
オレンジ&レーズン
(ミルクジャム、ホイップクリーム、シナモンバター)

価格：¥6,160

期間：2022年10月1日(土)～2022年10月31日(月) 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

「スモークドティー マティーニ」

今秋、ルーフトップ バーでは、種類豊富なフルーツを贅沢に使用したオリジナルマティーニを3種類ご提供いたします。心地よい秋風を感じながら、地上約250mからの煌めく夜景とミクソロジストによるスモークで魅せる芸術的な演出がユニークかつ独創的な季節限定カクテルで、アンダーズ 東京でしか味わうことのできない特別な体験を秋の夜長にお楽しみください。



インカ チョコティーニ

グレイグース ウォッカ、ホワイト カカオ リキュール、マテティーシロップ、ヘビークリーム、カルダモン ビター、パンプキン ピューレ、ナツメグ、パロサントのスモーク

インカ チョコティーニは、幸福を呼び込む香木として人気のパロサントのスモークを使用したユニークなカクテルです。ウッディーな香りが特徴のパロサントのスモークが、秋の味覚“パンプキン”の甘みを引き立たせ、素材本来の優しい甘さの余韻が心地よい、秋の到来を表現した季節を感じるカクテルです。

スモーキー バレット

ミルク ウォッシュ アールグレイ シップスミス、セージ アールグレイティー ハニー、レモンジュース、ラフロイグ 10年、アンゴスチュラ ビター、スモークドチェリー、桜のスモーク

アールグレイの茶葉を加えたシップスミスジンをミルクウォッシュし、まるやかな味わいを演出したスモーキーバレットは、優しく香る桜スモークとラフロイグ 10年の特徴でもあるピート*の効いたウイスキー特有のスモーキーな香りが相乗効果を生み出す至極の一杯です。グラスを口に運ぶたびに華やぐ香りが変化していく、極上のカクテル体験をお楽しみください。

*ピート：ヒースというスコットランド北部の原野に多いシダ類やコケ類、草花などの植物が枯れて堆積し、長い年月をかけて炭化してできた泥炭

スモークド ペア レディ

季の TEA、洋梨、自家製玉露ハニーシロップ、レモンジュース、檜ビター、焼き洋梨、桜のスモーク

スモークド ペア レディは、お茶香るドライジン“季の TEA”をベースに、このカクテルのためにミクソロジストが考案した“自家製玉露ハニーシロップ”と旬の洋梨を合わせ、和と季節を重んじたオリジナルの一杯です。香り高い桜スモークとお茶の深いアロマ、旨味が合わさり抜群の相性を生み出す、まさに贅沢な味わいのカクテルです。

価格：各¥2,420

期間：2022年9月1日(木)～2022年10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。

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

「パッションフルーツスイーツ プロモーション」

甘酸っぱい南国の代表的なフルーツ「パッションフルーツ」を贅沢に使用したスイーツを種類豊富にご用意いたします。中でもシェフこだわりのパッションフルーツとオレンジムースは、軽い口当たりのフロマージュブランのムースとパッションフルーツ&オレンジジュレを合わせ、さっぱりとした後味が特徴のデザートです。トッピングには爽やかな酸味のパッションフルーツのソースをあしらい、味にアクセントを加えました。フランスの伝統菓子をアレンジしたパッションフルーツのサントノーレは、濃厚なパッションフルーツのクリームがたっぷり入った小さなシューを、サクサクのシュー生地の上に贅沢に3つトッピングし、バターでソテーしたフレッシュの角切りマンゴーとマンゴーピューレ、軽い口当たりのココナッツ生クリームをあしらったシェフお勧めの一品です。甘みと酸味、ココナッツクリームが奏でるコク深い味わいのトロピカルなマリージュをお楽しみください。パッションフルーツの華やぐ香りが余韻を残し、フルーツ本来の美味しさを味わえる贅沢なシェフこだわりのスイーツを、心ゆくまでご堪能ください。



ケーキ

パッションフルーツとオレンジムース	¥730
パッションフルーツとパインアップルのタルト	¥730
パッションフルーツのサントノーレ	¥700



パッションフルーツとオレンジムース

スイーツ ジャー

マンゴープリン パッションフルーツソース	¥734
----------------------	------

その他

パッションフルーツスフレチーズケーキ(12cmホール)	¥3,000
-----------------------------	--------

期間：2022年9月1日(木)～9月30日(金)

※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。

※ホールケーキのご注文は、ご希望日の3日前までに承ります。



パッションフルーツのサントノーレ

「ハロウィンスイーツ プロモーション」

10月のハロウィンの時期には、毎年好評のパティシエの遊び心溢れる見た目にも可愛いハロウィンスイーツをお届けいたします。ジャック・オー・ランタンに見立てたパンプキンタルトは、こんがりと焼き上げたパンプキンのチーズタルトの上にカスタードクリームとパンプキンペーストで作った濃厚なクリームをたっぷり絞り、周りにアーモンドクラッツランをちりばめた、食感も楽しめるタルトです。フランケンシュタインをモチーフにしたロールケーキは、カスタードクリームに黒ごまペースト、マスカルポーネチーズを混ぜ合わせたコク深い味わいのクリームをふわふわの抹茶味の生地で巻き上げ、黒ごまクリームで髪の毛を表現しました。昨年大変好評いただいたチョコレートエッグ。今年はギフトやご自身へのご褒美としても最適なミニサイズでご用意いたします。種類は黒猫、ジャック・オー・ランタン、ウルフを模った3種類で、中にはヘーゼルナッツチョコレートが入っています。エクレアは濃厚なかぼちゃクリームとシャンティを合わせたクリームを絞り入れ、かぼちゃのへたに見立てたチョコレートをトッピングしました。遊び心満載の一カ月限定のハロウィンスイーツをこの機会にぜひお楽しみください。



ケーキ

“フランケンシュタイン”の抹茶ロールケーキ	¥730
“ジャック・オー・ランタン”のパンプキンタルト	¥740

スイーツ ジャー

ピスタチオージュ ハロウィンスタイル	¥734
パンプキン プリン	¥734

エクレア

パンプキン エクレア	スモール¥230 / ラージ¥520
------------	--------------------



ゴーストのマカロン

焼き菓子、その他

ハロウィンロリポップ (3個)

¥1,300

フランケンシュタイン (抹茶)、ウィッチハット (チョコレート)、ジャック・オー・ランタン (パンプキン)

ゴーストのマカロン (ビターチョコレート)

3個 ¥1,300 / 6個 ¥2,400

ハロウィンチョコレートエッグ 3種 (黒猫、ジャック・オー・ランタン、ウルフ) 各¥1,200

期間：2022年10月1日(土)～10月31日(月)

※表記料金は税込価格(8%)です。

※イー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。



ハロウィンチョコレートエッグ 3種

AO (アオ) スパ&クラブ

「Healing Sleep」

夏から秋へ、朝晩の気温差が激しい季節の変わり目は、自律神経が影響を受けやすいと言われています。寒暖差疲労が生じやすく、睡眠不足や頭・目の重さ、だるさといった慢性的な疲労のケアに、AO スパ&クラブでは睡眠に特化したトリートメントメニューを考案いたしました。初めにリラックス効果が高く、不眠・イライラを鎮めるラベンダーと、自律神経のバランスを整えるゼラニウムにお塩を混ぜたフットスクラブで、足先からリラックスしていただきます。続いて、頭皮マッサージをメインに普段疲労が溜まりがちな背中や首・デコルテのマッサージを行い、老廃物の排出を促します。疲労回復が期待できるあずきやラベンダー、カモミールをブレンドしたアイマスクを目元に、ハーブボールを肩に置いて、AO スパらしく旬の素材と自然の恵みを生かしたユニークな手法で究極のリラクゼーションへと導きます。頭皮マッサージをじっくり行うことで、頭の筋肉がほぐれ睡眠の質を高め、眼精疲労までアプローチします。日頃から眠りの浅さや不眠、パソコンやスマホで目を酷使し眼精疲労にお悩みの方におすすめの今秋限定のトリートメントで、心身からリフレッシュしてみたいはいかがでしょうか。



「Healing Sleep」 (75分)

【フットバスリチュアル 10分】

・ラベンダー、ゼラニウム、お塩を使用したフットスクラブ

【ボディマッサージ 30分】

・エレメンタルハーボロジーのウォータースーズボディオイルとホットストーンを使用した背中でのマッサージ
・首、デコルテをマッサージ

【頭皮マッサージ 35分】

・目元にアイマスク、肩にハーブボール、頭皮のマッサージ

価格：¥22,000

販売期間：2022年9月1日(木)～10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。

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/VQh77u>

※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