

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022年 フェスティブシーズン スペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills（総支配人：ギョーム ポピー 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、年末年始のイベントをより華やかに彩る趣向を凝らしたお食事やスイーツなど、ホリデーシーズンを特別なひと時へと演出するメニューの数々を揃え、皆さまをお迎えいたします。

クリスマスや新年の訪れを冬霞やきらめく都心の夜景と共にお楽しみいただく、冬季限定のディナーやアフタヌーンティーなどこの時季ならではのメニューを豊富にご用意いたします。ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、香り高い旬のトリュフを贅沢に使用したトリュフ尽くしのディナーやクリスマスを素敵に演出する三夜限定のフェスティブディナーを、ザ タヴァン ラウンジでは、心躍るクリスマスをビジュアルでも楽しませてくれるシェフ渾身のアフタヌーンティーを、ペストリー ショップでは、熊本県阿蘇産の栗をふんだんに使用した和テイストのスイーツに加え、ホワイトクリスマスイメージしたケーキなど、フェスティブシーズンをより華やかに彩るスイーツを種類豊富に揃えました。また、大人の隠れ家、the SUSHI ではシェフこだわりの肉料理も堪能できる、旬の美味な食材を日本料理のコース仕立てでお楽しみいただくクリスマス限定のディナーをご用意いたします。AO スパ&クラブでは、「ウォーミング（温め）」をテーマにあらゆる和の素材を使用し一年の疲れをデトックスして新たな年を迎えるにふさわしい、ユニークなメニューをご提供いたします。

【秋冬のプロモーション（クリスマス時期を除く）】



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「秋のトリュフ尽くしディナー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「マロンアフタヌーンティー」



ペストリー ショップ
「マロンスイーツ プロモーション」

【フェスティブプロモーション】



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「フェスティブディナー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「フェスティブアフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「ホットコーヒー カクテル」



ペストリー ショップ
「クリスマススイーツ 2022」



ペストリー ショップ
「フェスティブハンパーギフト 2022」



the SUSHI
「the SUSHI クリスマスガラディナー 2022」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Warming Detox」

【ニューイヤーズ プロモーション】



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「New Year セレブレーションディナー」



ペストリー ショップ
干支スイーツ「ラビットシトロン」

【秋冬のプロモーション（クリスマス時期を除く）】

■ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「秋のトリュフ尽くしディナー」（提供期間：2022/11/1～12/22）

秋の味覚を代表する香り高いトリュフを全てのメニューに使用し、トリュフの魅力を余すところなく楽しめるディナーコースをご提供いたします。メインディッシュは、赤身と霜降りのバランスが絶妙な熊本県産のあか牛のサーロインを絶妙な火加減で焼き上げ、香ばしくもジューシーな牛肉の旨味をさらに引き立てるコク深いトリュフバターと共にご提供いたします。デザートには、トリュフ香るフィナンシェの上に、濃厚な栗のクリームをたっぷりと絞ったモンブランをご用意いたします。ビターチョコレートアイスとの相性も抜群で、口に運ぶごとに芳醇なトリュフの香りが楽しめる贅沢なスイーツです。旬の秋だからこそ味わえる特別なトリュフの魅力をあらゆる食材とのマリアージュにて、この機会にぜひご堪能ください。



【コースメニュー】

冷前菜

トリュフガーデンサラダ トリュフドレッシング

温前菜

帆立貝のグリル トリュフのクラスト ホウレン草のソテー ベルモットクリームソース

スープ

牛テールと香味野菜のブイヨンスープ トリュフオイルのパウダー

魚料理

本日の鮮魚のグリル トリュフ焼きリゾット ハナビラタケのソテー トリュフの香る茸のフォーム

メインディッシュ

熊本県産あか牛サーロインのグリル ローストポテト トリュフバター ビーツ すだち風味のビーフジュ

デザート

トリュフモンブラン

（マロンクリーム ブランデーシャンティ トリュフフィナンシェ メレンゲ ドライアプリコット クルミキャラメリゼ クランブル ビターチョコレートアイス チョコレートソース マレーリバーピンクソルト）

価格：5 コースメニュー ¥18,700（温前菜（帆立貝のグリル）を除く）、6 コースメニュー ¥22,000

期間：2022年11月1日(火)～2022年12月22日(木)

※表記の税込価格に、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。

「マロンアフタヌーンティー」（提供期間：2022/11/1～30、2022/12/26～2023/1/9）

ザ タヴァン ラウンジでは、秋の味覚として人気の『栗』をテーマに期間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「栗ごはん 焼きおにぎり」は、栗のまるやかで優しい味わいを感じながらも、醤油の香ばしさが食欲を掻き立てるオリジナルメニューです。ミニサイズの可愛らしいビジュアルながらも秋の味覚の美味しさが詰まった季節感満載の一品です。デザートのロールケーキは、栗との相性が抜群のクルミをパウダー状にして練り込んだスポンジに、ホテルメイドのマロンクリームをたっぷりと包み込んでいます。生地からふんわりと香るクルミの香ばしさと、栗の優しい甘みが織りなす秋らしい味のハーモニーをお楽しみください。栗をイメージしたビジュアルが愛らしいマカロンは、濃厚な味わいが特徴のシェフこだわりの栗ガナッシュをたっぷりサンドし、飾りのケシの実の食感も楽しめる一品です。シェフのオリジナリティが光る、栗を贅沢に使用したユニークなアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。



セイボリー

栗ごはん 焼きおにぎり

栗とあさりのブレゼ 柚子風味 巾着仕立て

栗のキャラメリゼと薩摩芋ピューレの最中

栗とジャンボブランのケーキサレ サワークリーム

パテドカンパーニュ 栗とタスマニアマスタード

スイーツ

タルトレットモンブラン
マロンとクルミのロールケーキ
マロンムース ほうじ茶クリーム添え
マロンパイ
マロンマカロン
マロンエクレア

スコーン

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

価格：¥5,500／土・日・祝日 ¥6,050
期間：2022年11月1日(火)～2022年11月30日(水)
2022年12月26日(月)～2023年1月9日(月・祝)
※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 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

■パストリー ショップ

「マロンスイーツ プロモーション」 (提供期間：2022/11/1～30)

季節のデザートが楽しめるパストリー ショップでは、熊本県阿蘇産の栗を使用したマロンスイーツをバリエーション豊富にご用意いたします。モンブランはアンダーズ 東京開業当初に販売していたカシスモンブランにアレンジを加え復刻させました。主役となるマロンペーストにはカスタードクリーム・バター・刻んだ栗を混ぜ合わせ、食感も楽しい風味豊かな味わいに。また、濃厚なマロンクリームの中に忍ばせたカシスジュレは、カシスホールを加えて酸味を立たせることで、クリームとの絶妙なハーモニーを生み、仕上げにコーティングしたメレンゲが食感、味わい共に良いアクセントになったオリジナルスタイルのモンブランです。マロンムースは、昨年かき氷としてご提供し好評だった人形町の人気日本茶店「おちゃらか」の風味豊かなほうじ茶を使用したブリュレをマロンムースの中に入れ、軽やかな口当たり仕上げた秋らしい和を感じさせるケーキです。



ピースケーキ

カシス&マロン モンブラン	¥720
ほうじ茶マロンムース	¥720
マロンロールケーキ	¥700

エクレア、その他

マロンエクレア	スモール 各¥250 / ラージ 各¥550
マロンパイ	¥450
カシス&マロンパウンドケーキ	¥2,900

期間：2022年11月1日(火)～2022年11月30日(水)
※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：パストリー 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。

【フェスティブプロモーション】

■ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「フェスティブディナー」（提供期間：2022/12/23～25）

街が華やぐクリスマスには、この時季旬の自然の旨味が詰まった国産の新鮮食材を各料理にて堪能いただける、ユニークな三夜限定のクリスマスディナーコースをお届けいたします。旬を迎えた伊勢海老や黒毛和牛といった日本の贅沢な厳選食材を存分に楽しめる、華やかなクリスマスに相応しいシェフこだわりのお料理の数々。魚料理でご提供する旨味の濃い新鮮な伊勢海老のグリルは、京都発の蒸溜所がつくるジャパニーズ・ジン“季の美”の豊かな香りを活かしたオリジナルの濃厚なビスクソースとの絶妙なハーモニーを堪能いただける贅沢な逸品です。メインディッシュには、溶岩石が敷かれた高温のオーブンで一気に焼き上げ、口の中に入れた瞬間のとろけるような食感を実現した黒毛和牛テnderロインをご用意いたします。日本を代表する黒ぶどうの品種“マスカット・ベリーA”をふんだんに使用したフルーティーかつ繊細で奥深い味わいのソースがお肉の旨味を引き立てます。シェフ自ら選んだこだわりの食材にて繰り広げる聖なる夜を華やかに彩る特別なディナーコースを、ぜひ大切な方と一緒に楽しみてください。



【コースメニュー】

冷前菜

富士山サーモンのマリネ 国産シトラスとカリフラワーのサラダ 発酵バターミルクのソース ハーブオイル

スープ

国産菊芋のポタージュ 帆立貝のグリル 春菊ピューレ 百合根 黒トリュフ

温野菜

岩手県産鴨胸肉のスマーク 蜂蜜とスパイス風味 丹波栗のコンポート ビーツ ホワイトバルサミソース

魚料理

伊勢海老のグリル サフラン風味のポテト マイクロリーフ 季の美ジン ビスクソース

メインディッシュ

黒毛和牛テnderロインのグリル 京人参のグラッセ ケールのサラダ 国産茸のグラタン
マスカット・ベリーAの赤ワインソース

デザート

チョコレートテリーヌ 女峰 宇治抹茶クリーム ピーカンナッツキャラメリゼ バニラアイスクリーム
アプリコットオレンジソース

価格：6コースメニュー ￥28,600

期間：2022年12月23日(金)～25日(日) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※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。

「フェスティブアフタヌーンティー」（提供期間：2022/12/1～25）

ザ タヴァン ラウンジでは、華やかなクリスマス仕様のセイボリーやスイーツが心躍る、趣向を凝らしたシェフ渾身のアフタヌーンティーをご用意いたします。天使を模した見た目にも可愛らしいセイボリーのチーズチュイルは、モッツアレラチーズとトマトのベストなコンビネーションにサクサクのチーズチュイルが食感のアクセントになった、シェフおすすめの一品です。スイーツのポルボロンは、スペインのクリスマスに食される伝統菓子にオリジナルアレンジを加えました。アーモンドプードルをたっぷり使用し、口の中でほろっとほどける食感が楽しめるクッキーです。願いが叶う魔法のクッキーとして知られており、口の中に入れてなくなる前に「ポルボロン」と3回唱えれば願いが叶うと言われていました。赤鼻のトナカイに見立てたビジュアルが愛らしいチョコレートムースは、濃厚なチョコレートムースの中にオレンジコンフィを合わせ、大人な味わいに仕上げました。この時季ならではの特別なアフタヌーンティーで思い出に残るクリスマスをお過ごしください。



セイボリー

モッツアレラチーズ チーズチュイル 黄色チェリートマト
マッシュポテト マロンペースト ブリオッシュクルトン

海老のキッシュ ピンクペッパー
ワッフルコーン パプリカムース サワークリーム
カラー大根のクルディテ トマトムース

スイーツ

ホワイトチョコのモンブラン
抹茶のブッシュドノエル
ノンアルコールワインとベリーのジュレ
ポルポロン
シュトーレン
チョコレートムース

スコーン

オレンジ&レーズン
シトラス&ドレンチェリー
(苺ジャム、シナモンバター、ホイップクリーム)

価格：¥7,040

期間：2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日)

※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 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

「ホットコーヒー カクテル」 (提供期間：2022/11/1～12/31)

冬の季節、ルーフトップ バーでは趣向を凝らし様々なフルーツを使用した、異なる味わいのコーヒーが楽しめるホットコーヒーカクテルをご用意いたしました。ルーフトップ バーの経験豊富なミクソロジストが考案した、ほかでは味わうことのできない魅惑的なコーヒーカクテルを、地上約 250m から望む澄み渡る東京の冬の夜景と共にお楽しみください。



HINOKUNI MAMEZAKE (火国豆酒)

THE SG SHOCHU IMO、クラリファイドミルク、パイナップルジュース、レモンジュース、シナモン、コーヒー豆、シュガーシロップ

薩摩半島南部の契約農家から仕入れた良質なさつまいもで仕込んだ原酒を、絶妙な割合でブレンドした芋焼酎「SG SHOCHU」をミルクウォッシュしたカクテル。かつて九州・オランダ間の貿易品であったコーヒー豆やシナモンのスパイスを使用し、火の国と呼ばれる「九州」にゆかりのあるアイテムで作り上げるユニークなカクテルは、コーヒーと芋焼酎の豊かな香りの後に、シナモンやスパイス、パイナップルのフルーティーで心地よく贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

ROOFTOP BRULEE (ルーフトップ ブリュレ)

チョコレート ウォッシュ バカルディ 8、グリルバナナシロップ、エスプレッソ、バニラビターズ、アドヴォカート、クリーム、フランジェリコ、シナモンシュガー、ドライパイナップル

清澄化という工程(ウォッシュ)を取り入れたカクテル。チョコレートの香りを移したバカルディ8をベースに、グリルしたバナナ、ヘーゼルナッツの香りが楽しめるデザートカクテルです。仕上げはバーナーでブリュレスタイルに仕上げ、食後のデザートカクテルとしてもおすすめです。カウンター越しから香る甘く芳醇な香りとドライパイナップルで華やかに彩られたビジュアルも楽しめるカクテルは、冬の夜にぴったりなホットカクテルです。

LIVE YOUNG COFFEE (ライブヤング コーヒー)

カスカラインフューズ 碧、カンパリ、オレンジジュース、自家製ローズヒップティーシロップ、コーヒー、ベルローズ

ミクソロジスト自家製のローズヒップティーシロップを使用し、少し大人なテイストに仕上げたカクテル。ローズヒップに含まれるビタミン C とコーヒー豆の外皮であるカスカラに含まれるポリフェノールで美肌効果も期待でき、また冬の冷えた体を温めてくれるホットカクテルならではの、ウイスキーベースにコーヒーの味の深みとカスカラが放つチェリー感が絶妙に合わさったリッチなテイストをお楽しみいただけます。

価格：各¥2,420

期間：2022年11月1日(火)～2022年12月31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。](#)

■ペストリー ショップ

「クリスマススイーツ 2022」

今年のクリスマスは、定番人気の苺のショートケーキから、ホワイトクリスマスを連想させる艶やかなホワイトカラーが特徴のオリジナルのブッシュドノエルや、天使の羽をイメージしたビジュアルも華やかなホワイトチョコレートモンブラン、フランスの伝統菓子をアレンジしたプロフィトロールまでフェスティブ気分をさらに盛り上げる4種類のフレッシュケーキが登場いたします。また、クリスマス限定で6種類のフレーバーが楽しいエクレアもラインナップ。アンダーズ 東京のクリスマスケーキで思い出に残る素敵な時間をお過ごしください。



苺のショートケーキ

直径15cm×高さ7cm ¥6,200

ショートケーキの主役となる苺は、香り高く果汁たっぷりで甘味と酸味のバランスが絶妙な「女峰(によほう)」を贅沢に使用しています。しっかりとホイップした甘さ控えめの軽やかなオリジナルクリームが、苺本来のフレッシュな美味しさを際立たせる人気のショートケーキです。国産の厳選小麦を使用したふんわり食感のスポンジケーキとのバランスも抜群で、ホワイトクリスマスを連想させるビジュアルがクリスマス気分を盛り上げます。



ブッシュドノエル (45台限定)

長さ23.5cm×幅7cm×高さ7cm ¥7,000

コク深く滑らかなコーヒームースの中央にマンダリンオレンジのジュレ、ヘーゼルナッツビスキー、華やか香りが特徴のブルボン産のバニラビーンズで作ったバニラムースを忍ばせました。オレンジジュレにベルガモットピューレを加えることで、香り高く味に奥行きを与えます。土台には、ヘーゼルナッツ香るビスキーとサクサク食感を演出するヘーゼルナッツクリスティアン(クッキー生地)を層に。それぞれの個性がバランス良く絶妙に調和した、唯一無二の味わいが楽しい新感覚のブッシュドノエルです。チョコレートボールとクリスマスのオーナメントを施したデコレーションが、フェスティブの華やかさを演出します。



ホワイトチョコレートモンブラン

直径12cm×高さ8cm ¥6,100

上質な甘さの十勝産白いんげん豆の白あんと、濃厚なミルクの味わいの両方を楽しめるオリジナルのホワイトチョコレートクリームが特徴のモンブラン。ドーム型のオリジナルクリームの中には、マロンガラスが散りばめられ、中央には爽やかな酸味のルバーブのコンフィを忍ばせました。クリームの優しい甘みとルバーブの酸味が織りなす絶妙な味わいに、ヘーゼルナッツで作ったメレンゲの異なる食感が楽しいシェフこだわりの一品です。ホワイトクリスマスを彷彿とさせる、天使の羽をイメージしたチョコレートの飾りがフォトジェニックなケーキです。



クリスマスツリープロフィトロール (60台限定)

直径15cm×高さ13cm

(ホワイトチョコレート) 20cm角×高さ28cm ¥8,500

フランスの伝統菓子をアレンジしたツリー型のプロフィトロール。土台となるさつくりとしたタルト生地の中には、自家製のアーモンドクリームとたっぷりのフレッシュベリー(いちご、ラズベリー、ブルーベリー)を混ぜ合わせ、香ばしく焼き上げました。オリジナルのタルト生地の上には、一口サイズの小さなシュークリームを下段に9つ、中段に4つ、上段に1つ積み上げ、クリスマスツリーを連想させる可愛いビジュアルに。シュークリームのフレーバーは、自家製のチョコレートクリーム、カスタードクリーム、苺クリームの3種。最後にシェフこだわりの美しいホワイトチョコレートのアートをかぶせたエレガントなケーキです。



クリスマスケーキ予約期間：2022年11月1日(火)～2022年12月20日(火)

クリスマスケーキ受取期間：2022年12月21日(水)～2022年12月25日(日)

※表記料金は税込価格(8%)です。

※クリスマスケーキ4種は事前予約が必要です。

※販売予定数に達し次第、ご予約のお受付を終了いたします。

エクレア6種 スモール 各¥260 / ラージ 各¥560

(キャラメルバナナ、ジャンドウジャ、カシスマロン、野イチゴ、ショコラノアール、宇治抹茶)

クリスマススイーツ販売期間：2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日)

※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。

「フェスティブハンパーギフト 2022」

今年のフェスティブシーズンのハンパーギフトは、クリスマスや正月ギフトに最適な7種類のラインナップでお届けいたします。「ミニギフトトートバックA」は、アンダーズオリジナルのトートバックに人気のアイテムを詰めました。クリスマス仕様の3種類のマンディアンは、毎年品切れになる人気商品です。「フェスティブハンパーL<TEA>」は、濃厚な焼き菓子と相性のよい「クスミティー (KUSUMI TEA)」の「アールグレイ インテンス」が入ったギフトです。すっきりとした後味ながらもブラックティーリーフとベルガモットのブレンドが織り成す香り高いフレーバーが特徴のアールグレイティーは、繊細な味わいの焼き菓子と相性抜群です。アールグレイ「フェスティブハンパーL<シャンパン>」には「ルイ・ロデレール ハーフボトル」が入っており、クリスマスをより一層豪華に彩るギフトです。毎年好評のシュトーレンは、シェフが選び抜いたこだわりのドライフルーツを3か月以上ラム酒に漬け込んだ後、生地に練り込み焼き上げました。「ニューイヤーギフトボックス」は、紅白をイメージした焼き菓子に加え、新年に旬を迎える黄柚子を使用したマシュマロを詰め合わせ、お正月限定のパッケージにてご用意いたします。クリスマス華やかに彩るアイテムとして、ホームパーティーや大切な方へのギフトにぜひご利用ください。



ミニギフトトートバックA ¥7,800

マカロン 6個 (ストロベリー、抹茶、エキゾチック)、クリスマスマンディアン (ホワイト、ルビー、ミルク)、アイシングクッキー、ピスタチオクッキー、ストロベリーアーモンドチョコレート、フィナンシェ 2個 (プレーン、メイプル)、マドレーヌ

フェスティブハンパーS ¥4,600 (限定200セット)

アーモンドチョコレート、スペキュラース、ピスタチオクッキー、メレンゲ

フェスティブハンパーM ¥7,600

ミニシュトーレン、クリスマスマンディアン (ホワイト、ルビー)、スペキュラース
ピスタチオクッキー、チーズクッキー、ブルドネージュS (ホワイト)、ブルドネージュS (レッド)

フェスティブハンパーL<TEA> ¥12,500 (限定20セット)

ミニシュトーレン、クリスマスマンディアン (ホワイト、ルビー)、スペキュラース
ピスタチオクッキー、チーズクッキー、ピーカンナッツチョコレートS、ブルドネージュS (レッド)、フィナンシェ 2個 (プレーン、メイプル)、バームクーヘン 2個、アールグレイインテンスティー

フェスティブハンパーL<シャンパン> ¥14,000 (限定10セット)

ミニシュトーレン、クリスマスマンディアン (ホワイト、ルビー)、ガレットブルトンヌ
ピスタチオクッキー、チーズクッキー、ピーカンナッツチョコレートS、ブルドネージュS (レッド)、フィナンシェ 2個 (プレーン、メイプル)、バームクーヘン 2個、ルイ・ロデレール ハーフボトル

シュトーレン ¥2,400

予約期間：2022年11月1日(火)～12月20日(火)

販売期間：2022年11月28日(月)～12月25日(日)

ニューイヤーギフトボックス ¥4,500 (限定100セット)

紅白ブルドネージュL、黒ゴマのガレットL、柚子マシュマロL

予約期間：2022年11月1日(火)～2023年1月10日(火)

販売期間：2022年12月28日(水)～2023年1月15日(日)

※表記料金は税込価格(8%)です。

※販売予定数に達し次第、ご予約のお受付を終了いたします。

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。

■the SUSHI

「the SUSHI クリスマスガラディナー 2022」(提供期間：2022/12/24 & 12/25)

日本で過ごすクリスマス、今年は和食でクリスマスの上質なひと時を楽しんでみてはいかがでしょうか。ホテル最上階、8席限定の大人の隠れ家、the SUSHI では国内外で多くの経験を積んだ料理長 中村が、クリスマス限定でこだわりのローストビーフを日本料理と共に楽しみいただけるスペシャルディナーをご提供いたします。絶妙な焼き加減で仕上げた上質な肉の旨味たっぷりのローストビーフは、塩麴と有馬山椒で和風にアレンジしたユニークな逸品。口の中でとろける食感をお楽しみください。食後のデザートには、抹茶のティラミスをつリーに見立てたほろ苦い大人な味わいの特製デザートをご用意いたします。食材本来の旨味をシェフの技術で魅せる華やかなディナーコースで、「和」の心を大切にしたい例年とは少し異なる聖なる夜をお過ごしください。さらに、コースメニューに合わせたワインペアリング3種もご用意いたしました。



先付

南京豆腐

前菜

季節の前菜盛り合わせ

鴨ロース葱巻き 和風シーフードビスク 常節旨煮 法蓮草と菊花のお浸し

刺身

旬の御造り三種

煮物

真蛸と大根のやわらか煮

逸品料理

和風ローストビーフ 香味野菜添え 特製有馬山椒ソース

寿司

おまかせ握り八貫 赤出汁

甘味

抹茶のティラミス 黒糖ゼリー 紅マドンナ

ワイン3種

シャンパン：ビルカール サルモン ブリュット スー ボア

白ワイン：ダックホーン シャルドネ ナパ ヴァレー

赤ワイン：ケン ライト セラズ ピノ ノワール サヴォイア ヴィンヤード

価格：ワインペアリング3杯付き(シャンパン、白ワイン、赤ワイン) ¥30,800

期間：2022年12月24日(土)・12月25日(日) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※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：the SUSHI

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。

■AO（アオ）スパ&クラブ

「Warming Detox」（提供期間：2022/11/1～12/31）

AO スパ&クラブでは、日本ならではの和の素材を取り入れた、寒い冬に頭から足先まで全身を温め、デトックス&リラックスを叶える自分へのご褒美にぴったりのトリートメントをご用意いたしました。疲労回復効果や抗酸化作用、血行促進が期待される黒豆や大豆、緑茶、あずき、みかんを使用した足浴からスタート、足先から体をじっくりと温めます。全身のマッサージは、あずきと塩のハーブボールでさらに体を温め、黒豆や大豆、緑茶、あずき、みかんを漬け込んだオリジナルオイルでマッサージを施しデトックス、体のバランスを整えます。フェイシャルマッサージでは、くすみを取るエレメンタルハーボロジーの「バイタルグロウ」を混ぜたマッサージオイルを使用し、肌表面に潤いを与え滑らかにし、ホットストーンで温めながらマッサージで顔の凝りをほぐします。和の素材を使用した、この冬アンダーズ東京ならではのユニークでスペシャルなトリートメントで一年の心身の疲れをデトックスし、新たな年をお迎えください。



「Warming Detox」（90分）

【フットバスリチュアル 10分】

- ・黒豆、大豆、緑茶、あずき、みかんを使用したフットバス

【ボディマッサージ 55分】

- ・あずきと塩のハーブボールで体を芯から温める
- ・黒豆、大豆、緑茶、あずき、みかんを漬け込んだオリジナルオイルで全身マッサージ

【フェイシャルマッサージ 15分】

- ・オリジナルオイルにエレメンタルハーボロジーのバイタルグロウを混ぜ、ホットストーンでマッサージ

【ヘッドマッサージ 10分】

- ・冷えにより凝り固まった頭皮をほぐす、ドライマッサージ

価格：¥26,400

販売期間：2022年11月1日(火)～12月31日(土)

※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 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

【ニューイヤーズ プロモーション】

■ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「New Year セレブレーションディナー」（提供期間：2022/12/31 & 2023/1/1）

新年に向け、51階メインダイニング、ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、二夜限定で、新年をお祝いするに相応しいシャンパンと相性の良いメニューをご用意いたします。アミューズの牡丹海老のタルタルは、牡丹海老の濃厚な味わいと甘みがキャビアに絶妙にマッチする、コースのスタートを華やかに彩る逸品です。魚料理の平目のムース包みは、帆立のすり身と卵白、生クリームを使用した滑らかな特製ムースを平目で包んで蒸し上げました。生クリームとバターでコクを加え、エシャロットと合わせたシャンパンソースと共に召し上がりください。新年を迎えるに相応しい贅沢な食材をふんだんに取り入れた、シェフのアレンジで魅せる華やかで贅沢なディナーコースに舌鼓を打ちながら、新年をお迎えください。



【コースメニュー】

アミューズブーシュ

牡丹海老のタルタル キャビア ブリニ

冷前菜 1

毛蟹とグラニースミス 聖護院蕪のラビオリ仕立て サワークリーム トマトのクリスタルジュレ

冷前菜 2

鴨フォアグラテリーヌ プロシュート ハーブガーデンサラダ セミドライアブリコット

魚料理

平目のムース包み シャンパンソース ポテトのミルフィーユ仕立て インゲン豆のソテー

メインディッシュ

国産牛テンダーロインのグリル 根セロリのピューレ マッシュルームのサラダ 黒トリュフ ホースラディッシュビーフジュ

デザート

フロマージュブランと金柑のムース ヘーゼルナッツクランブル シャンパンソルベ シャンティクリーム
ストロベリーソース

価格：¥22,000

期間：2022年12月31日(土)～2023年1月1日(日・祝) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※表記の税込価格に、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。

※当日ボトルシャンパンを追加ご注文のお客様は、正規販売価格より15%のディスカウント価格にてボトルシャンパンをお楽しみいただけます。

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。

■ペストリー ショップ

干支スイーツ「ラビットシトロン」 *1日10箱限定（提供期間：2023/1/1～10）

フランスの伝統菓子である、レモンアイシングでコーティングされたバターケーキ「ウェークエンドシトロン」を、日本の冬に欠かせない柚子を加えアレンジしたオリジナルフレーバーにてご用意いたします。2023年の干支に合わせて「うさぎ」をモチーフにした手のひらサイズのキュートな見た目の限定ケーキは、ご家族やご親戚が集まる新年の食卓に、またお正月の手土産に最適です。

「ラビットシトロン」（8個入り） ¥3,000

期間：2023年1月1日(日・祝)～2023年1月10日(火)

※表記料金は税込価格（8%）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。**

※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/hsRVFZ>

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。

※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、大越 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