

報道関係者各位

## アンダーズ 東京 2023年 ウィンターシーズン スペシャルメニューのご案内 ～ 2023年バレンタイン&ホワイトデーを彩るスペシャルスイーツが登場～

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、新年の訪れを祝うにふさわしい色鮮やかなアフタヌーンティーや、寒い季節に心も体も温まるホットカクテル、冬季限定のスパメニューなど年始のイベントをより特別なものに演出す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、ストロベリーとチョコレートをテーマに、カラーや素材のマリアージュにこだわった華やかなストロベリー&チョコレートアフタヌーンティーをバレンタインデーとホワイトデーにご提供いたします。「ルーフトップ バー」では、寒い季節にぴったりな数種類のフルーツを使用した3種のホットジャパニーズカクテルを、「ペストリー ショップ」では、冬の縁起の良いフルーツとして知られる風味豊かな“柚子”を使用したスイーツを1月限定で、バレンタインデー&ホワイトデーには、香り高いフランスの老舗ティーメゾンの茶葉を使用したボンボンショコラとヴァローナのキャラメリアをサンドしたチョコレートサブレを数量限定で販売いたします。AO スパ&クラブでは、抗菌作用の高いお茶で免疫力を向上させるトリートメントをご提供いたします。アンダーズ 東京ならではの特別な新年の始まりを心ゆくまでご堪能ください。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「ストロベリー&ルビーチョコレート アフタヌーン  
ティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「ストロベリー&ホワイトチョコレート アフタヌ  
ーンティー」



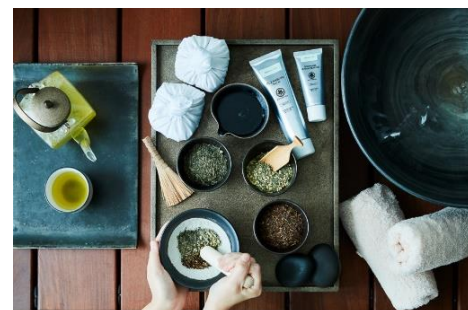
ルーフトップ バー  
「ホットジャパニーズカクテル」



ペストリー ショップ  
「柚子スイーツプロモーション」



ペストリー ショップ  
「バレンタイン・ホワイトデースイーツ 2023」



AO スパ&クラブ  
「Organic 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

### 「ストロベリー&ルビーチョコレート アフタヌーンティー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは1月・2月、鮮やかなピンク色が可愛いルビーチョコレートとフレッシュなストロベリーをテーマにした、バレンタインシーズンにぴったりなアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーの鴨胸肉のプロシエットは、カカオの果実を丁寧に絞り、発酵させたお酢にベリーを加えたシェフオリジナルのサルサソースとローストした鴨胸肉を合わせてお楽しみいただきます。イタリアの伝統的なお菓子“サラメ・ディ・チョコレート”をアレンジしたスイーツのサラミルビーチョコレートは、ルビーチョコレートとナッツ、マシュマロ、ドライフレーズをたっぷりと混ぜ合わせ、香ばしいナッツと、ふんわりとしたマシュマロの食感が楽しいアンダーズ 東京オリジナルです。また、風味豊かなストロベリー生地で、たっぷりの新鮮なストロベリーとルビーチョコレートのフィヤンティーヌを巻き上げたロールケーキは、ふわふわのロール生地フィヤンティーヌのザクザク食感がアクセントになったシェフこだわりの一品です。爽やかなストロベリーの酸味と優しい甘みのルビーチョコレートが奏でる絶妙なハーモニーが魅力の華やかな期間限定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。



\*フィヤンティーヌ・・・クレープ生地を薄くのばして焼き上げ、細かく砕いたもの。サクサクとした食感が特徴。

### セイボリー

牛タンと松の実のキッシュ ストロベリークリーム  
赤海老のタルタル 紅芯大根のベリーマリネ  
モッツアレラチーズとミックスベリーのグラタン ピンクベシヤメルソース  
ベリーローフのロールサンドイッチ 生ハム マスカルポーネチョコレートクリーム  
鴨胸肉のプロシエット カカオビネガーとベリーのサルサ

### スイーツ

サラミルビーチョコレート  
ストロベリーとルビーチョコレートのロールケーキ  
ルビーチョコマドレーヌ  
ストロベリーティラミス  
ルビーチョコレートマカロン  
ルビーチョコレートエクレア

### スコーン

ルビーチョコ&ストロベリー  
オレンジ&レーズン  
(ストロベリージャム、シナモンバター、シャンティクリーム)

価格：¥6,050/土・日・祝日 ¥6,380

期間：2023年1月10日(火)～2023年2月28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。

### 「ストロベリー&ホワイトチョコレート アフタヌーンティー」

3月はホワイトデーの“白”をイメージし、ホワイトチョコレートとフレッシュなストロベリーをテーマに一か月限定のアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーのチキンプレストのタルトは、山梨県産のチキンの胸肉とベリー、砕いたホワイトチョコレートを具材に取り入れ一口サイズに焼き上げたユニークなタルトです。仕上げのサワークリームと甘酸っぱいベリー、チキンのハーモニーは絶品です。ホワイトストロベリーのガトーは、ふんわり食感のスポンジとオリジナルの練乳入り生クリーム、フレッシュなホワイトストロベリーの相性が抜群のケーキです。ストロベリーのシュークリームは、濃厚なテイストのホワイトチョコレートクリームと甘酸っぱいストロベリーのソースが二層になった贅沢な味わいのシュークリームに仕上げました。ストロベリーとチョコレートの酸味と甘みが織りなす絶妙なバランスを、あらゆるアレンジでお楽しみいただける季節限定の特別なアフタヌーンティー、この機会にぜひご賞味ください。



## セイボリー

チキンブレスト ホワイトチョコレートとベリーのタルト サワークリーム  
ズワイガニのレムラード ホワイトアスパラガスのピクルス カカオチュイル  
モッツアレラチーズとミックスベリーのグラタン ホワイトソース  
サーモンのロールサンドイッチ マスカルポーネチョコレートクリーム  
豚バラ肉のカカオビネガーマリネ ベリーサルサ

## スイーツ

ホワイトチョコレートバー  
ホワイトストロベリーのガトー  
ホワイトチョコマドレーヌ  
ストロベリーとホワイトチョコレートのタルトレット  
ホワイトチョコレートマカロン  
ストロベリーのシュークリーム

## スコーン

ホワイトチョコ&ストロベリー  
オレンジ&レーズン  
(ストロベリージャム、シナモンバター、シャンティクリーム)

価格：¥6,050／土・日・祝日 ¥6,380

期間：2023年3月1日(水)～2023年3月31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。

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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

「ホットジャパニーズカクテル」

ルーフトップ バーでは、数種類のフルーツを使用した寒い冬にぴったりなオリジナルホットカクテルを3種ご用意いたします。52階のセミオープンテラスから冬季ならではの澄んだ東京の夜景を眺めながら、ミクソロジストの妙技が織りなすホットジャパニーズカクテルで心も体も温まる至福のひとつをお過ごしください。



## MIYABI (雅)

TUMUGI、アンダーズ 52、シュガーシロップ、レモンジュース、地中海トニックウォーター、旨味ビターズ、アップル、梅干し、大葉、バタフライピーティー

日本で昔から親しまれてきた万能調味料『煎り酒』をヒントに考案したカクテル『雅』。フルーティーな味わいのアンダーズ 東京オリジナルの純米吟醸酒『アンダーズ 52』をベースに、大葉や梅を加え日本の食材を生かした和を重んじるカクテルは、すっきりと爽やかな後味とバタフライピーティーで魅せる美しい色合いに心奪われる魅惑のカクテルです。  
\*煎り酒・・・江戸時代より伝わる日本で親しまれていた万能調味料。日本酒・梅干し・鰹節・塩を使用し、凝縮された素材のさっぱりとした旨味が特徴。

## HUNDREDTH COFFEE (ハンドレッド コーヒー)

碧 AO ウイスキー、エスプレッソリキュール、黒蜜、オレンジ、シナモン、コーヒー、麴 エスプーマ

冬の定番『アイリッシュコーヒー』を和テイストのアレンジでお楽しみいただく『HUNDREDTH COFFEE』。まるやかで奥深いスモーキーなウイスキーと、苦みの中にあるコク深い味わいのエスプレッソが絡み合う至極のカクテル。黒蜜や麴エスプーマで和のアクセントを加えたユニークなカクテルは、個性豊かなアイテムそれぞれが複雑に重なり合いながらも、個々の特徴を生かしつつまとまりの良い味わいに仕上がっており、心地良く続く余韻をお楽しみいただけます。

## SAVAGE DAMASCENONES (サベージ ダマセノン)

THE SG SHOCHU IMO、甘酒、自家製ジャスミンシロップ、ペルノー、苺

鼻から抜ける高貴な香りとその余韻をお楽しみいただく冬にぴったりな大人のカクテル。芋焼酎と苺に共通する華やかで甘い香りを持つ香気成分“ダマセノン”と、ジャスミンが持つ香気成分“ベディオン”をウォッシングという技法で雑味を取り除き、華やかな香りのみを液体化し、甘酒を加えることでプラスされる優しい甘さ、温めることでより華やぐ香りを最大限にお楽しみいただくためワイングラスで提供いたします。香りと余韻にこだわり、ミクソロジストの技術が光る贅沢でこの上ない極上の一杯をご堪能ください。

価格：各¥2,420

期間：2023年1月1日(日・祝)～2023年2月28日(火)

※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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

### 「柚子スイーツプロモーション」

1年の始まりに、昔から縁起が良いと言われる“柚子”を使用したスイーツを1月限定でご用意いたします。柚子ムースモンテリマールは、フランスの伝統菓子であるヌガーモンテリマールを日本の冬の味覚、柚子と合わせてムースにした、ペストリーシェフ渾身の一品。熊本県産の柚子を使用した爽やかな酸味と蜂蜜の甘みが織りなす甘酸っぱいムースの中に、ローストして刻んだアーモンドとピスタチオの香ばしい風味と、苺ジュレの華やぐ香りと豊かな風味をプラスしました。ナッツ風味の濃厚なバタークリームとチョコレート風味のサクサク食感のクレープ生地との相性も良く、食感のバランスが楽しいスイーツです。柚子と抹茶のロールケーキは、香り豊かな京都産宇治抹茶を混ぜ込みお茶の香りが優しく広がるふんわり食感のロール生地で、和三盆を使用した軽い口当たりの生クリームと自家製の柚子わらび餅を巻き上げた和と洋が織りなすユニークな味わいのケーキです。柚子の爽やかな風味と、スイーツの甘味とのバランスが絶妙なシェフこだわりの限定スイーツの数々をぜひご堪能ください。



### ピースケーキ

柚子ムースモンテリマール		¥700
柚子と抹茶のロールケーキ	ピース / ホール	¥680 / ¥3,200
柚子タルト		¥630
柚子エクレア	スモール / ラージ	¥250 / ¥550

### スイート ジャー

柚子とミルクチョコレートのヴェリーヌ		¥750
--------------------	--	------

### その他

柚子クグロフ		¥1,600
--------	--	--------

期間：2023年1月1日(日・祝)～2023年1月31日(火)

※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。

## 「バレンタイン・ホワイトデースイーツ 2023」

今年のバレンタインデー・ホワイトデーには、数量限定のアンダーズオリジナルチョコレートをお楽しみいただけます。フランスの老舗ティーメゾンの茶葉を使用したボンボンショコラは2023年初登場。上品な香りが特徴のホワイトアナスタシア、チャイオブザタイガー、エキスピュアアディクトを使用した濃厚な3種類のチョコレートは、口の中で広がる華やかな香りをお楽しみいただけます。ヴァローナチョコレートサブレは、アーモンドプードルを入れて焼き上げたサクサクとしたチョコレートサブレにヴァローナのキャラメリアを使用したバタークリームをサンドしリッチな味わいに仕上げました。たっぷりのクリームには、ゲランド産のフルール・ド・セル(天日塩)を使用し程よい塩味が後を引く一品です。それぞれチョコレートと相性の良い素材を組み合わせた期間限定の贅沢なバレンタイン・ホワイトデースイーツを大切な人へのギフトやご自身へのご褒美にいかがでしょうか。

ボンボンショコラ（3種各3個計9個入り） ￥3,700 \*各月300箱限定

ヴァローナチョコレートサブレッタ箱（6個入り） ￥2,800

ヴァローナチョコレートサブレッタ缶（12個入り） ￥5,600



ボンボンショコラ



ヴァローナチョコレートサブレッタ箱（6個入り）



ヴァローナチョコレートサブレッタ缶（12個入り）

期間：2023年2月6日(月)～2023年3月14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](http://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

「Organic Green Tea Treatment」

冬季は厳しい寒さのなか風邪が流行しやすく、また季節のイベントも多く疲れが出やすい時期。AOスパ&クラブでは、抗菌作用の高いお茶で免疫力を向上させるトリートメントをご提供いたします。足浴からボディ、フェイシャルまでお茶を使用し、身体を芯から温め免疫力を高めながらリラックスできるメニューを考案いたしました。緑茶、ほうじ茶、玄米茶のスクラブでフットバスからスタート、抗酸化作用、血行促進、疲労回復を促します。続いて保湿効果の高い KOTOSHINA の茶の実オイル配合のオイルでマッサージを施します。ホットストーンで凝り固まった背中を温めながらディープティシューの手技でほぐし、むくみやすい脚はストレッチを取り入れたオリエンタルヒーリングの手技でスッキリと仕上げます。全身マッサージの後には、KOTOSHINA を使用したフェイシャルトリートメントで、クレンジング、ゴマージュ、デコルテからフェイシャルのマッサージ、さらにはミスト、美容液、クリームで仕上げフィニッシュ。この冬、免疫力アップや疲労回復を求める方にお勧めの AO スパ&クラブのオリジナルトリートメントで心身ともにリフレッシュしてみたいはいかがでしょうか。



「Organic Green Tea Treatment」 (90分)

【フットバスリチュアル 10分】

緑茶、ほうじ茶、玄米茶のスクラブでフットバス

【ボディマッサージ 45分】

KOTOSHINA の茶の実オイル配合のオイルで背中と脚のマッサージ  
ホットストーンで背中を温めながらディープティシューマッサージ  
脚はストレッチも含めたオリエンタルヒーリングのマッサージ

【フェイシャルマッサージ 35分】

KOTOSHINA を使用したフェイシャルトリートメント  
(クレンジング、ゴマージュ、マッサージ、お仕上げ)

価格：￥25,300

販売期間：2023年1月1日(日・祝)～2023年2月28日(火)

※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://bit.ly/3W7SMeH>

※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](http://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](mailto: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](mailto:rie.hamada@andaz.com)) 根本 陽子 ([yoko.nemoto@andaz.com](mailto:yoko.nemoto@andaz.com))  
TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050