

報道関係者各位

## アンダーズ 東京 2023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、フェスティブシーズンをより華やかに彩る趣向を凝らしたメニューやスイーツ、ギフトなどを揃え、皆さまをお迎えいたします。

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、ルーフトップ バーでは、大切な人と過ごすホリデーシーズンにぴったりな、心を通わせる日本の茶文化からインスピレーションを得たティーカクテルをご提供いたします。ペストリー ショップでは、クリスマスツリーやリースをイメージしたオリジナルケーキのほか、贈り物に最適なクリスマスハンパーなど、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、AO スパ&クラブでは、極上のボディトリートメントが体験できるホリデーギフトセットとフランスのハイエンドなスキンケアブランド『ピオロジック ルシエルシュ』のブースターやマスクを用いたフェイシャルトリートメントをご用意いたします。今年のフェスティブシーズンはアンダーズ 東京で心に残る素敵なひとときをお過ごしください。



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  
「ジャパニーズジン ティーカクテルズ」



ペストリー ショップ  
「クリスマススイーツ 2023」



ペストリー ショップ  
「フェスティブハンパーギフト 2023」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「- YASURAGI -  
Body Treatment Gift Package」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「Moisture Brightening Facial」

### 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」

毎年好評のホリデームードを高める「フェスティブアフタヌーンティー」。心躍るクリスマスモチーフを表現したアンダーズらしいモダンでユニークなスイーツは、シェフのクリエイティビティと遊び心に溢れています。「フリュイルージュムース」は、サンタの帽子がモチーフになったキュートなムースケーキです。ムースにしのばせたココナッツガナッシュやアーモンド入りのスポンジ生地の香ばしさと、優しい甘味と微かな酸味が魅力のベリーとの組み合わせが絶妙なハーモニーを奏でます。「クリスマスプディングエクレア」は、イギリスの伝統的なお菓子のクリスマスプディングをエクレアのクリームにアレンジしました。細長く焼いたシュー皮に甘酸っぱいミックスフルーツペーストを、生クリームを混ぜ合わせた濃厚でリッチなカスタードクリームと合わせて絞りました。クリスマスカラーの飾り付けが見た目にも華やかなスイーツです。「シュトーレン」は、オリジナルレシピにてふわっと焼き上げたシェフおすすめの一品で、オレンジとアプリコットの上質なドライフルーツを贅沢に混ぜ込んだ爽やかな味わいをお楽しみいただけます。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。



## スイーツ

ストロベリーショートケーキ  
ピスタチオモンブラン  
フリュールージュムース  
ストロベリーとマスカルポーネのヴェリーヌ  
クリスマスプディングエクレア  
シュトーレン



スイーツ

## スコーン

オレンジ&レーズン  
アップル&ホワイトチョコレート  
(苺ジャム、シナモンバター、ホイップクリーム)

## セイボリー

キュウリとコンテチーズのサンドイッチ  
ブラックトリュフとゴートチーズのシュー  
富士山スモークサーモンといくらのブルスケッタ  
ジャンボンブール ポークハムのバケットサンドイッチ

## ウェルカムモクテル ‘Rudolph’ (トナカイ)

富士アップルジュース、バニラ、フレッシュレモン、シナモン、アーモンド、ジンジャー

価格：¥7,020

期間：2023年11月15日(水)～12月31日(日) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※すべてのアフタヌーンティーには、ウェルカムモクテル1杯が含まれます。

※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 <https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/>

営業時間 **最新の営業時間は以下ホテル公式サイトをご確認ください。**

<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/news/detail/354/>

## ルーフトップ バー

### 「ジャパニーズジン ティーカクテル」

大切な人と過ごすホリデーシーズンに、心を通わせる日本の茶文化からインスピレーションを得たティーカクテルをご提供いたします。アンダーズ 東京らしい“イマーシブ(没入型の)”な体験をカクテルからもお楽しみいただきたく、‘季の美 京都ドライジン’や柚子、味噌など和のテイストが感じられるお酒と素材でアクセントを加えたオリジナリティ溢れる3種類のカクテルを経験豊富なミクソロジストが考案いたしました。日本ならではのユニークな味わいを地上約250mからのパノラマ眺望と共にお楽しみください。



## MISOGARITA (味噌ガリータ)

季の糖島 京都オールドトムジン、コアントロー、味噌と玄米茶のシロップ、アップルジュース、ライムジュース、ガリ

クラシックカクテルのマルガリータに、和のテイストを纏わせた特別なカクテルです。玄米茶特有の香ばしい苦味と、優しい甘さの味噌が見事に調和した、奥深い味わいをお楽しみいただけます。材料となる味噌は、バーの奥、のれんの先にある本格江戸前寿司を提供する大人の隠れ家「the SUSHI」の和食に精通するシェフが厳選したものを使用しており、クラシックなマルガリータに和の精神を感じさせるアクセントを加えた、後を引く一杯です。

## EXOTIC ROUGE (エキゾチックルーージュ)

ラベンダーティーインフューズド季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール、バタフライピーティーインフューズドティオペペシエリー酒、シャルトリューズジョーヌ、グレープフルーツジュース

新しい文化に触れたときの高揚感をお楽しみいただける一杯。季の梅 京都プラムアンドベリーリキュールをベースに、世界各国の素材を用いて異国情緒を味わいで表現しました。梅の酸味にラベンダーと薬草の爽やかな香り、そして茶葉の香ばしさが絶妙なハーモニーを奏でる異なる文化の要素が融合した、オリジナルカクテルです。

## SAMURAI IN PARIS (サムライインパリ)

季の美 京都ドライジン、柚子茶、レモンジュース、パイナップル、ヨーグルト、檜ビターズ、シナモン

映画「The Last Samurai (ラストサムライ)」で描かれた強固な友情や絆から着想を得て考案したカクテル。主人公のモデルとなったフランス人ジュール・ブリュネをイメージし、日本を柚子茶、フランスをヨーグルトで表現してそれぞれの素材を組み合わせています。フルーティーな柚子茶の香りとまるやかな味わいのヨーグルトが、絶妙なハーモニーを奏でます。サムライのような真っ直ぐで力強い味わいをお楽しみください。

価格：各¥2,640

期間：2023年11月1日(水)～12月31日(日)

※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 <https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/>

営業時間 最新の営業時間は以下ホテル公式サイトをご確認ください。

<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/news/detail/354/>

ペストリー ショップ

## 「クリスマススイーツ 2023」

今年のクリスマスは、毎年好評のストロベリーショートケーキから、フェスティブの華やかさを彩る艶やかなルビーカラーが特徴のルージュや、クリスマスツリーをイメージした可愛らしい見た目のピスタチオモンブラン、フランスの伝統菓子のパリプレストをアレンジしてクリスマスリースに見立てたチョコレートパリプレストまで、フェスティブ気分をさらに盛り上げる4種類のオリジナルケーキが登場いたします。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ひと時をお過ごしください。



### ストロベリーショートケーキ

直径15cm×高さ7cm ¥6,300

たっぷりサンドした国産苺と、厳選した国産の小麦を使用したふんわりとした口溶けが極上のスポンジ、甘さ控えめの軽い口当たりの生クリームが素晴らしいハーモニーを奏でます。ケーキのふちにあしらったドライベリーの甘酸っぱさが程よいアクセントの上質なショートケーキです。



### ルージュ

直径12cm×高さ5cm ¥5,800

小粒で繊細ながら、味と香りが濃厚な高品質の苺「フリーズデボア」を贅沢に使用したストロベリームースケーキです。濃紅色で芳醇な苺と、コンフィチュール、ココナッツクリームを合わせた滑らかなムースが口の中でほどけ、程よい甘みが口全体に広がります。土台にピスタチオキャラメリゼを重ねたピスタチオのパンドジェヌを、ケーキ中央にはココナッツクリームと苺ジュレをのびせました。真っ赤なグラサージュと仕掛け絵本のようなポップなツリーの飾りがフェスティブの華やかさをさらに演出します。



### ピスタチオモンブラン

直径12cm×高さ9cm ¥6,200

ピスタチオ風味のサクサクとした食感のメレンゲの上に、濃厚なピスタチオクリームをたっぷり絞ったクリスマスツリーを模したモンブラン。バニラで香りづけをしたシャンティとラズベリーのジュレを中に閉じ込めた、芳醇なピスタチオのコクと甘酸っぱいラズベリーのコントラストが味わい深い、シェフこだわりの一品です。クリスマスオーナメントをイメージしたチョコレートでデコレーションした可愛らしいフォトジェニックなケーキです。



## チョコレートパブリレスト

直径 15cm×高さ6.5cm ¥6,000

パブリレストをクリスマスリースに見立て、香ばしいアーモンドヌガー、生クリームを合わせた濃厚なカスタードクリーム、ビターチョコレートクリームを重ね、ふんわりと焼き上げたシューショコラでサンドしました。トップのシューを半分にカットしアシンメトリーにすることで、苺やラズベリーたっぷりを使用したケーキに仕上げています。苺、ラズベリー、ブルーベリー、ボールオーナメントをイメージしたチョコレートで飾り付けたホリデーシーズンにぴったりの華やかな一品です。



クリスマスケーキ予約期間：2023年10月15日(日)～12月20日(水)

クリスマスケーキ受取期間：2023年12月18日(月)～12月25日(月)

※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(電話・オンライン)が必要です。

※販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

## 「フェスティブハンパーギフト 2023」

今年のフェスティブハンパーギフトは、ホームパーティーや大切な方への贈り物に最適な5つのラインナップをご用意いたしました。

### フェスティブハンパーM <COOKIE>

¥7,500

クッキー、クリスマスマンディアン2個、ミニシュトーレン、アイシングクッキー、チョコレートパウンドケーキ、シトラスパウンドケーキ、バニラフィナンシェ、ラズベリーマドレーヌ



フェスティブハンパーM <COOKIE>

### フェスティブハンパーM <JUICE>

¥7,500

コールドプレスジュース、クリスマスマンディアン2個、ミニシュトーレン、アイシングクッキー、チョコレートパウンドケーキ、シトラスパウンドケーキ、バニラフィナンシェ、ラズベリーマドレーヌ



フェスティブハンパーM <JUICE>

### フェスティブハンパーM <TEA>

¥8,500

クスマティー(イングリッシュブレックファスト&アクアローザ)、クリスマスマンディアン2個、ミニシュトーレン、アイシングクッキー、チョコレートパウンドケーキ、紅茶のパウンドケーキ、バニラフィナンシェ、ラズベリーマドレーヌ

### アンダーズ フェスティブハンパーL <CHAMPAGNE>

¥14,600

ルイ・ロデレール ハーフボトル、クッキー、クリスマスマンディアン2個、ミニシュトーレン、アイシングクッキー、チョコレートパウンドケーキ、紅茶のパウンドケーキ、シトラスパウンドケーキ

### シュトーレン ¥2,400

予約期間：2023年10月15日(日)～12月20日(水)

販売期間：2023年11月28日(火)～12月25日(月)

※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 <https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/>

営業時間 最新の営業時間は以下ホテル公式サイトをご確認ください。

<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/news/detail/354/>

## ■AO（アオ）スパ&クラブ

### 「- YASURAGI - Body Treatment Gift Package」

AO スパ&クラブでは、極上のボディトリートメントが体験できるホリデーギフトセットをご用意いたしました。ボディトリートメントは60分コースもしくは90分コース（1回分）をお選びいただけるギフトチケットとアンダーズ東京オリジナルのアロマミスト&バスソルトがセットになった、ホテルならではの上質なスパエクスペリエンスをご自宅でもご体験いただける特別なギフトです。アロマミストとバスソルトは、11月は稲穂にインスパイアされた、雄大でエレガントな香りが特徴の「Autumn Rice」を、12月は柑橘にスパイシーなジンジャーをきかせた柔らかく温かな香りが特徴の「Winter Yuzu」を月替わりでご提供いたします。ボディトリートメントは、4~5種類のマッサージからお選びいただけます。1年間頑張った自分へのご褒美や大切なパートナーへのギフトなど様々な用途でご利用ください。



#### ボディトリートメント：

下記【エッセンシャル】【グラウンディング】【エレメンタルボディ】【インダルジェンス】よりお選びいただけます。90分コースの場合はさらに【オリエンタルヒーリング】が追加されます。

#### 【エッセンシャル】

ハンドテクニックによるオイルマッサージ。ディープティッシュとスウェディッシュセラピーの技術を組み合わせ、体の芯から筋肉に働きかけ、血行を促進し、コリをほぐします。AO スパオリジナルの四季のオイルからお好きな香りをお選びください。

#### 【グラウンディング】

ホットストーンによる深い癒しのオイルマッサージ。石の心地よい熱が体を深部まで温め、体内の流れを整えることで免疫力や代謝を高めます。リラックス効果の高いテクニックで、究極の癒し体験へと誘います。

#### 【エレメンタルボディ】

ハンドテクニックとストーンを組み合わせた贅沢なオイルマッサージ。五行説を基にカスタマイズした5種のオイルの中から、その日最も必要としている要素を導き出し、心と体のバランスを整える、究極の癒しのトリートメントです。

#### 【インダルジェンス】

AO スパ&クラブオリジナルのボディオイルを使い、最も効果が期待できる手技や技法を、体調やご要望に合わせて組み合わせる完全パーソナライズのトリートメントです。セラピストがご要望にお応えします。

#### 【オリエンタルヒーリング】\*90分コースにのみ含まれます。

日本の伝統技法である経絡の癒しにヒントを得た AO スパ&クラブ独自のヒーリングマッサージ。長くゆったりとしたハンドの動きで、滞った流れをじっくりと改善します。茶の実オイルやココナッツオイル配合の爽やかな緑茶が香るボディバターで、しっとりとした柔らかな肌に仕上げます。

### 「YASURAGI - Body Treatment Gift Package」

選べるボディトリートメント ギフトチケット（1回分/60分コースまたは90分コース）、アンダーズ東京 オリジナルエアミスト、アンダーズ東京 オリジナルバスソルト

価格：¥26,400（60分）／¥37,400（90分）

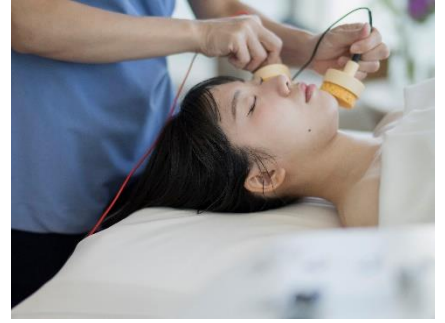
販売期間：2023年11月1日(水)～12月31日(日)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※ボディトリートメントは、購入日から半年間有効です。

## 「Moisture Brightening Facial」

1年間頑張った自分へのご褒美にぴったりの、肌にハリと潤いを届けるスパメニュー「Moisture Brightening Facial」をご用意いたしました。フランスのハイエンドなスキンケアブランド『ピオロジック ルシエルシュ』のフェイシャルトリートメントと、ご自宅で使用できるフェイスマスクがセットになったこの時期だけの特別なプランです。経験豊富なセラピストがお客様の体調や肌のお悩みに合わせてセレクト、栄養と潤いをお肌の深層部まで届けるフェイシャルトリートメントを施します。施術中に使用するフェイスマスクは、抗酸化有効成分がフリーラジカルに働きかけシミやくすみのないクリアな肌へ導きます。さらに、4種の微細電流を組み合わせたオリジナルマシン『リモデリングフェイス®』を併用することにより、微量の電流で有効成分を深部まで浸透させます。また今回、お家で本格的にアンチエイジングできることで人気のフェイスマスク「PIGM 400」をプレゼントいたします。



### 「Moisture Brightening Facial」 (90分)

- ・肌の状態に合わせたクレンジングミルクでフェイスのクレンジング、マッサージ
- ・角質除去、潤いをもたらすブースター「MC110」、トーンアップや保湿効果のあるマスク「PIGM400」を使用したトリートメント
- ・有効成分の吸収や浸透を大幅に促進させるエレクトロポーション技術「リモデリングフェイス®」の併用
- ・肌の状態に合わせたクリーム、フィニッシングセラムでトーンアップ

価格：¥44,000

販売期間：2023年11月1日(水)～12月31日(日)

※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](mailto:aospaandclub@andaz.com) URL <http://aospaandclub.com/>

営業時間 最新の営業時間は以下ホテル公式サイトをご確認ください。

[https://www.hyatt.com/ja-JP/spas/AO-Spa-And-Club/home.html?src=vanity\\_aospaandclub.com](https://www.hyatt.com/ja-JP/spas/AO-Spa-And-Club/home.html?src=vanity_aospaandclub.com)

※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://onl.la/Bndnd1W>

#### <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、大越、田口 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)) 安藤 嘉美 ([yoshimi.ando@andaz.com](mailto:yoshimi.ando@andaz.com))

TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050