

報道関係者各位

## アンダーズ 東京 2024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、秋ならではの旬の食材を使用したお料理や、ハロウィンシーズンを彩るスイーツなど、秋の訪れを感じる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、秋に旬を迎える甘く香り高い洋梨を贅沢に使用した「洋梨アフタヌーンティー」や、モンスターがいたずらをしたようなハロウィン仕様の「洋梨のハロウィン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、ワインとプレミアムティーを掛け合わせ、深まる秋の色彩をクリエイティブに表現した3種類のカクテル「オータムワインカクテル」が登場。「ペストリー ショップ」では、上品な甘さととろけるような食感の洋梨を使用した「洋梨スイーツ」に加え、かぼちゃなどの秋の味覚を使った「ハロウィンスイーツ」をご提供いたします。AO スパ&クラブでは、秋の訪れを感じる葡萄の華やかなアロマに包まれ心身を癒す、デトックス効果の高い季節のボディトリートメント「Autumn Detox」を考案いたしました。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「洋梨アフタヌーンティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「洋梨のハロウィンアフタヌーンティー」



ルーフトップ バー  
「オータムワインカクテル」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「Autumn Detox」



ペストリー ショップ  
「洋梨スイーツ」



ペストリー ショップ  
「ハロウィンスイーツ」

### ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「洋梨アフタヌーンティー」

「洋梨アフタヌーンティー」では、秋に旬を迎える甘く香り高い洋梨を贅沢に使用したアフタヌーンティーをご提供いたします。キャラメルとバニラシロップを入れてじっくりと煮込んだ洋梨フィリングたっぷりの『洋梨のタルトタタン』は、バニラと洋梨が織りなす芳醇な香りと、とろりとした果実の食感が絶妙なハーモニーを生み出すシェフおすすめの一品。『洋梨のフラン』は、エルダーフラワーのニュアンスを加えたバニラ香るカスタードクリームに、上品な甘さの洋梨ジュレを重ねた華やかな味わいのスイーツです。ミントを添えて爽やかに仕上げた『洋梨の冷製スープ』は、洋梨と和梨のフレッシュさの奥に出汁の風味を感じるユニークな一品です。洋梨の味わいに舌鼓を打ちながら、秋の優雅な午後のひとときをお過ごしください。



## スイーツ

タルト ブルダルー（洋梨のタルト）  
洋梨のタルトタタン  
洋梨のフラン  
洋梨のエクレア  
洋梨のマドレーヌ  
マカロン



スイーツ

## セイボリー

ポレンタクロスティニー 洋梨 ブリーチーズ  
洋梨の冷製スープ  
洋梨クリスプ リコッタチーズ はちみつ 胡桃  
洋梨と柚子胡椒 紫蘇と黒オリーブ



セイボリー

## スコーン

ミルクチョコレートスコーン  
（洋梨のジャム、シャンティクリーム）

## シーズナルスペシャルティー

洋梨アイ스티ー

（コールドブリュアアナスタシア、レモンジュース、洋梨シロップ、キャラメルシロップ）

価格：¥7,020

期間：2024年9月1日（日）～2024年9月30日（月）まで

第1部 12:00～14:00、第2部 15:00～17:00

※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。

## ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「洋梨のハロウィンアフタヌーンティー」

ハロウィンシーズンには、洋梨アフタヌーンティーが装い新たに「洋梨のハロウィンアフタヌーンティー」として登場します。『洋梨のマドレーヌ』など、オレンジカラーのチョコレートでアクセントをつけた、モンスターがいたずらをしたようなビジュアルのスイーツの数々が、ハロウィンムードを一層盛り上げます。セイボリーはメインの洋梨に加え、かぼちゃやザクロなど旬の食材をふんだんに使用した味わい豊かな秋の味覚をお楽しみいただけるラインアップとなっています。かぼちゃとアマレットの甘みと酸味が、スペインで作られる生ハムのハモンセラノの旨味と調和する『かぼちゃとアマレットのタルト ハモンセラノ』は、北イタリアの定番料理であるラビオリのフィリングをタルトに応用したオリジナリティあふれる一品です。『ザクロのガスパチョ ホイップクリーム』は、トマトの代わりに旬のザクロを使い、キュウリとパプリカがほのかに香る爽やかな味わいのガスパチョに仕上げました。ハロウィンならではのシェフの遊び心あふれるアフタヌーンティーをこの機会にお楽しみください。



## スイーツ

タルト ブルダルー（洋梨のタルト）  
洋梨のタルトタタン  
洋梨のフラン  
洋梨のエクレア  
洋梨のマドレーヌ  
マカロン



スイーツ

## セイボリー

かぼちゃとアマレットィのタルト ハモンセラーノ  
ザクロのガスパチョ ホイップクリーム  
イカ墨のアランチーニ  
ポレンタクロスティーニ 洋梨 ブリーチーズ



セイボリー

## スコーン

ミルクチョココレートスコーン  
（洋梨のジャム、シャンティクリーム）

## シーズナルスペシャルティー

洋梨アイ스티ー ツイスト

（コールドブリューアナスタシア、レモンジュース、洋梨シロップ、キャラメルシロップ、竹炭パウダー、ココアバター）

価格：¥7,020

期間：2024年10月1日（火）～2024年10月31日（木）まで

第1部 12:00～14:00、第2部 15:00～17:00

※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

「オータムワインカクテル」

今秋、ルーフトップ バーでは、深まる秋の色彩をクリエイティブに表現した3種類のカクテル「オータムワインカクテル」を考案いたしました。ミクソロジストが選ぶ秋におすすめのワインと、ルーフトップ バーのシグネチャーである芳醇なプレミアムティーを掛け合わせた五感で秋を感じるラインアップです。地上約250mに位置する天空のテラスで美しい秋の月を眺めながら、季節限定のカクテルに酔いしれるラグジュアリーな一夜をお過ごしください。



## リトル東京

シーバスリーガル ミズナラ 12 年、自家製ほうじ茶シロップ、レモンジュース、卵白、赤ワイン（テンプラニーリョ）、ゆかり

ミズナラ特有のスパイシーな香りを感じられるウイスキーと、程良い酸味と滑らかなタンニンが心地よい赤ワイン「テンプラニーリョ」でクラシックカクテルのニューヨークサワーをアレンジしました。ほうじ茶やゆかりでアクセントを加えて東京をイメージしたユニークな一杯です。

## オータムスピリッツ

金木犀ティー インフューズド ボンベイ・サファイア プレミアクリュ、サンジェルマン エルダーフラワー リキュール、レモンジュース、オレンジジュース、ハチミツ、シナモン、スパークリングワイン（プロセッコ）

秋に楽しむアペロールスピリッツをイメージして考案した、クリエイティビティあふれるスパークリングワインカクテル。「プロセッコ」の美しくきめ細かい泡と金木犀ティーやエルダーフラワー、オレンジなどのほろ苦い甘さが融合した、優雅な味わいと長い余韻をお楽しみいただけます。

## アーリートワイライトフィズ

赤ワイン（カベルネ・ソーヴィニオン）、アールグレイ インフューズド バカルディ クアトロ、マルティーニ ビター、リンゴジュース、ガランガルシロップ、レモンジュース、フィーバーツリープレミアムトニックウォーター、リンゴ、五香粉

秋の夕暮れに似合う、フルーティーでコクのある赤ワインカクテルです。「カベルネ・ソーヴィニオン」の濃厚で力強い果実味としっかりとしたタンニンを、アールグレイの渋みとリンゴのフルーティーさで際立たせています。アクセントにガランガルを加え、複層的で繊細な味わいに仕上げました。

価格： 各¥2,750

期間： 2024年9月1日（日）～2024年10月31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](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

### 「洋梨スイーツ」

上品な甘さにとろけるような食感の、秋に旬を迎える洋梨を使用した「洋梨スイーツ」をご用意いたしました。洋梨と和梨を使った『タルト ブルダルー（洋梨のタルト）』は、梨の種類に加え、梨のコンポート、梨のムース、梨のジュレなど、さまざまなバリエーションの梨を1つのスイーツで楽しめる贅沢なタルトです。クリームやジュレに洋梨をたっぷり使った『洋梨のエクレア』は、洋梨の芳醇な甘さを最大限に引き立てたシェフおすすめの一品。秋の訪れを感じさせる、洋梨の豊潤な甘さと芳しい香りをご堪能ください。



タルト ブルダルー（洋梨のタルト） 1 ホール ¥3,900 / 1 ピース ¥700

洋梨のフラン ¥700

洋梨エクレア ¥700

洋梨ガトー・ヴォワヤージュ（洋梨のパウンドケーキ） 1 本 ¥3,600 / 1 ピース ¥700

期間：2024年9月1日（日）～10月31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。

## ペストリー ショップ 「ハロウィンスイーツ」

10 月にはかぼちゃなどの秋の味覚を使ったタルトやケーキ、ハロウィンモチーフをあしらったスイーツをラインアップに加えご提供いたします。サクサクのパイ生地にとろっとやわらかいパンプキンクリームがたっぷりと詰まった『パンプキンパイ』は、クリームの上のかぼちゃのコンポートと、カレー、ビーツ、カカオの 3 種類のフレーバーのリーフ型サブレで仕上げた複層的な味わいをお楽しみいただける一品。ナツティな芳しさが広がる濃厚なクリームとふんわりとしたシュー、パンプキンシードのカリッとした食感が絶妙なハーモニーを奏でる『パンプキンシード パリブレスト』は、栄養素が豊富なパンプキンシードをクリームや生地にもたっぷりと使用した体に優しいスイーツです。大好評のハロウィンモチーフをあしらったスイーツには、今年『ハロウィンロリポップ』をご用意いたしました。スカル、ジャック・オー・ランタン、マミーのキュートな 3 種類のモチーフがハロウィン気分を一層盛り上げます。



パンプキンパイ	1 ホール ¥3,900 / 1 ピース ¥700
パンプキンシード パリブレスト	1 ピース ¥700
ハロウィンマカロン	3 個 ¥1,900 / 6 個 ¥3,300
ハロウィンロリポップ	3 個 ¥1,700

期間：2024 年 10 月 15 日（火）～ 11 月 5 日（火）

※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](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

### 「Autumn Detox」

AO スパ&クラブでは、秋の訪れを感じる葡萄の華やかなアロマに包まれ心身を癒す、デトックス効果の高い季節のボディトリートメント「**Autumn Detox**」を考案いたしました。夏に受けた身体の冷えのダメージや朝晩の寒暖差による疲れで自律神経が乱れてしまいがちな秋におすすめの、温め・巡り・排出を促すリラクゼーションプログラムです。

まずは、葡萄とローズマリーをブレンドしたバスソルトでの足浴で、血流を促進しむくみやだるさを改善します。次は、デトックス効果の高いローズマリーやジュニパーなどを配合したオイルを使った後半身のカスタマイズ マッサージ。セラピストがさまざまな手法を組み合わせマッサージし、ストレスや緊張を緩和します。さらに、葡萄とローズマリーのハーブボールを使用し背中と腹部を温めた後、腹部にフォーカスした前半身の痩身マッサージで体内の老廃物や余分な水分を排出し、健康と美容をサポートします。



葡萄の芳醇な香りに包まれながら、心身ともに健やかにになれる極上のトリートメントを是非ご体験ください。

### 「Autumn Detox」 (75分)

【フットバスリチュアル (15分)】

・ 葡萄、ローズマリー、塩をブレンドしたフットバス

【後半身のボディマッサージ（50分）】

- ・ ローズマリー、ジュニパー、グレープフルーツのブレンドオイルを使った後半身のカスタムマッサージ
- ・ 葡萄とローズマリーのハーブボールを使用した背中 of ハーバルマッサージ

【前半身の痩身マッサージ（10分）】

- ・ 葡萄とローズマリーのハーブボールを使用した腹部のハーバルマッサージ
- ・ ローズマリー、ジュニパー、グレープフルーツのブレンドオイルを使った前半身の痩身マッサージ

価格： ¥30,800

期間： 2024年9月1日（日）～2024年10月31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**

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

予約専用メールアドレス [aospaandclub@andaz.com](mailto:aospaandclub@andaz.com)

URL [aospaandclub.com](https://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://drive.google.com/drive/folders/1byHKN7-cQR8gt61mjlGKeSSvNyG207L9>

<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、大木 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