

報道関係者各位

アンダーズ 東京

2024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、クリスマスや年末年始のイベントをより華やかに演出する、冬季限定の特別なメニューを豊富に揃え、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、秋の味覚として人気の栗を使用した「マロンアフタヌーンティー」や、フェスティブシーズンを彩る「フェスティブアフタヌーンティー」、「フェスティブディナー」をご提供いたします。ルーフトップ バーでは、焚き火の炎で作り上げる‘スモア’をイメージしたカクテルなど3種類の「キャンプファイヤーカクテル」が登場。ペストリー ショップでは、ロゼシャンパーニュを贅沢に使用したムースケーキ「ラ ロゼ」やホワイトチョコレートのリボンをあしらった「ノワド ココ」をはじめとした6種類の「クリスマスケーキ 2024」に加え、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」などの期間限定スイーツを揃えました。the SUSHI では、旬の鰯やのどぐろなど北陸産の食材をふんだんに使用した日本料理をお楽しみいただく3日間限定の「the SUSHI クリスマスガラディナー 2024」をご用意いたします。また、AO スパ&クラブでは、スパイシーなジンジャーとほんのり甘いオレンジの香りで1年の疲れを癒すボディトリートメント「Warm & Relax」や、好みに合わせて選べるギフトにも最適な3種類の「フェスティブ スパコフレ 2024」をご用意いたします。



ペストリー ショップ

「クリスマスケーキ 2024」

今年のクリスマスには、ロゼシャンパーニュを使ったムースの口どけがラグジュアリー感漂う「ラ ロゼ」や、ブランド苺あまおうを贅沢に使った真っ赤なケーキ「プレミアム ストロベリー ショートケーキ」、スタイリッシュなスクエアシェイプがユニークなハーブ香る「ブッシュド ノエル」、まるでケーキ自体がプレゼントボックスのような、ホワイトチョコレートのリボンをあしらった「ノド ココ」など、シェフのクリエイティビティ溢れる6種類のフレッシュ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時間をお過ごしください。



「ラ ロゼ」

朝露 (La Rosée) の爽やかさを思わせる、フランスの高級シャンパーニュメゾン「ビルカール・サルモン」のロゼシャンパーニュを贅沢に使用したプレミアムなクリスマスケーキ。ロゼシャンパーニュとグレープフルーツジュースをカクテルの技法「ミルクウォッシュ」で作り上げたジュレと、グレープフルーツクリーム、ライムのコンフィ、ヨーグルト風味のホテルメイドのスポンジを重ね、ロゼシャンパーニュの芳醇な香りがふんわりと漂う軽やかなムースで包みました。折り重なる層のそれぞれの繊細な味わいと食感が奏でるハーモニーをお楽しみいただけます。

直径 12 cm × 高さ 5 cm ¥8,000



「ブッシュド ノエル」

シェフパティシエ ノルマン・ジュビン オリジナルのブッシュド ノエルは、柑橘のフレッシュな酸味とレモングラスやミントなどのハーブの香りが特長です。ハーブのタイムが香るホワイトチョコレートムース、さくとしたメレンゲ、さわやかなライムのコンフィ、シークワサーを使用したクリームをサブレに重ねました。異なる食感のアクセントと、甘さと酸味が絶妙なバランスのオリジナリティ溢れるブッシュド ノエルは、クリスマスディナーの後にも軽やかに楽しめます。

長さ 20 cm × 幅 5 cm × 高さ 5 cm ¥7,050



「カカオ」

最高品質のカカオから作られたチョコレートだけでなく、カカオを構成する要素を使ったユニークなチョコレートケーキ。カカオの果肉を絞ったカカオフルーツジュースのジュレは、さっぱりとした甘みとトロピカルフルーツのような酸味が特長。ココアペーストを丁寧に練り上げた優しい甘みのココアキャラメル、チョコレートスポンジ、チョコレートクランチを重ね、濃厚で滑らかなガナッシュで包みました。カカオニブの繊細でサクサクした食感のアクセントが楽しい、カカオチョコレートの真髄を追求したクリスマスケーキです。

直径 12 cm × 高さ 5 cm ¥6,500



「ノワドココ」

ホワイトチョコレートのリボンをあしらった、洗練されたクリスマスケーキです。ココナッツミルクを使用した香り高いムースで、さわやかな酸味のライムとココナッツのミルクジュレと、3代続く洋菓子一家に生まれたシェフパティシエ ノルマン・ジュビンの祖父のオリジナルレシピを使用したクラシックなスポンジ、さくっとした食感のサブレを包み込みました。ココナッツの優しい甘味と香りが、クリスマスを華やかに彩ります。

直径 12 cm × 高さ 5 cm ¥6,000



「プレミアムストロベリーショートケーキ」

シェフパティシエ ノルマン・ジュビンがデザインするエレガントなストロベリーショートケーキ。ふんわりとした食感のスポンジと厳選した北海道産のプレミアムな生クリームを幾重にも重ね、甘みと酸味の絶妙なバランスを持つあまおう苺をスポンジにサンド。さらに、あまおう苺をケーキの上にも贅沢に飾りました。素材にこだわった、シンプルながらも極上の味わいとハーモニーをお楽しみいただけるプレミアムなショートケーキです。

直径 12 cm × 高さ 7 cm ¥7,050



「クラシックストロベリーショートケーキ」

毎年ご好評をいただいている当館自慢のクラシック ストロベリーショートケーキ。たっぷりサンドした国産苺と、ふんわりとした口溶けが極上のスポンジ、甘さ控えめで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苺の甘酸っぱさが程よいアクセントを加えます。

直径 15 cm × 高さ 7 cm ¥6,300



クリスマスケーキ予約期間： 2024年10月15日(火)～12月20日(金)
クリスマスケーキ受取期間： 2024年12月21日(土)～12月25日(水)
予約方法： お電話・オンラインにて承ります。
03 6830 7765 (ペストリー ショップ直通/10:00～19:00)

※表記料金は税込価格(8%)です。
※クリスマスケーキ6種は事前予約が必要です。
※ご予約・キャンセルは3日前まで承ります。
※販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

ペストリー ショップ

「フェスティブスイーツ」

降り積もった雪のようなココナッツフレークを纏った「ノワドココ」や、ボールオーナメントをイメージした期間限定デザインの「フェスティブ ノワドココ」などクリスマスや年末年始のホリデームードを盛り上げるケーキをご提供いたします。また、風味豊かなオリジナルガナッシュをスポンジとともにチョコレートでコーティングした、トナカイ、スノーフレーク、スノーマンのかわいらしいフェスティブロリポップのセットや、優しいシナモンパウダーの香りと、フルーツ、スパイス、ナッツの風味が一体となったホテルオ



オリジナルの「シュトーレン」など、クリスマスを楽しめるスイーツの数々も登場いたします。

販売期間：2024年11月1日（金）～2025年1月8日（水）

モンブランハイバーナル	1ピース ¥700
ノワドココ	1ピース ¥700
カカオ	1ピース ¥700

※「ノワドココ」と「カカオ」は、12月21日（土）～12月25日（水）の期間クリスマス限定デザインでご提供いたします。



販売期間：2024年11月1日（金）～12月20日（金）／2024年12月26日（木）～2025年1月8日（水）

モンブランハイバーナル	1ホール ¥3,900
マロンエクレア	1ピース ¥700

販売期間：2024年12月1日（日）～2025年1月8日（水）

ジンジャーブレッド	1ホール ¥3,000
シュトーレン	Sサイズ ¥1,250
	Lサイズ ¥2,500

販売期間：2024年12月1日（日）～2025年12月25日（水）

フェスティブロリポップ	3個入り ¥1,900
-------------	-------------



※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。

ペストリー ショップ

「フェスティブハンパーギフト 2024」

今年のフェスティブシーズンのハンパーギフトは、クリスマスやお正月の贈りものに最適な3種類のラインナップでお届けいたします。バターの香り豊かな厚焼きクッキー「ガレットブルトンヌ」や、リースなどのクリスマスモチーフが可愛い「クリスマスマンディアン」などホテルメイドのスイーツを中心に詰め合わせました。『フェスティブハンパーM』ではシェフパティシエ ノルマン・ジュビンおすすめの、数種類のスパイスをブレンドした華やかな香りを感じる「シュトーレン」と「ジンジャーブレッドクッキー」をお楽しみいただけます。『アンダーズ フェスティブ バスケット』は、「ビルカール・サルモンブリュット・ロゼ」のアンダーズ東京10周年記念ボトルを入れた特別感のあるギフトです。ホームパーティーや大切な方への贈り物など、クリスマスや年末年始を華やかに彩るアイテムとしてご利用ください。

フェスティブハンパーS **¥5,500（限定100セット）**

ガレットブルトンヌ（プレーン、ビーツ）、クリスマスマンディアン（抹茶、ルビー）、パウンドケーキ（シトラス、キャラメル）、マドレーヌ（バニラ、抹茶）、抹茶クッキー

フェスティブハンパーM **¥10,000（限定50セット）**



ガレットブルトンヌ（プレーン 2 個、ビーツ 2 個）、クリスマスマンディアン（ホワイト、抹茶）、パウンドケーキ（シトラス、キャラメル）、マドレーヌ（バニラ、抹茶）、ジンジャーブレッド クッキー、シュトレン

アンダーズ フェスティブ バasket ¥32,500（限定 5 セット）

‘ビルカール・サルモンブリュット・ロゼ’ アンダーズ 東京 10 周年記念ボトル、ガレットブルトンヌ（プレーン、ビーツ）、クリスマスマンディアン（ミルク、ビター、ホワイト、抹茶、ルビー）、パウンドケーキ（シトラス、キャラメル）、マドレーヌ（バニラ 2 個、抹茶 2 個）、ジンジャーブレッド クッキー、シュトレン

予約開始日： 2024 年 10 月 15 日（火）
販売期間： 2024 年 12 月 1 日（日）～ 12 月 25 日（水）
予約方法： お電話・オンラインにて承ります。
03 6830 7765（ペストリー ショップ直通／10：00～19：00）

※表記料金は税込価格です。
※販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

ペストリー ショップ

「ガレット デロワ」

王様のケーキを意味する新年を祝うフランスの伝統菓子、ガレット デロワ。アンダーズ 東京 ペストリー ショップの「ガレット デロワ」は、フィユタージュ*のホロホロとした食感と、パイの表面に施された繊細なレイエにこだわった珠玉の逸品です。今年は素材と調理法を徹底的に追及した定番の「ガレット デロワ・クラシック」に加え、抹茶とココナッツを合わせた「ガレット デロワ・抹茶&ココ」の 2 種類をご用意。2024 年 12 月 1 日（日）より予約受付を、2025 年 1 月 3 日（金）より販売開始いたします。クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ主催の第 20 回ガレット デロワコンテストで優勝に輝いた、アンダーズ 東京 ペストリー スーシェフ片田健二郎が手がけるシンプルでありながら奥深いガレットの世界をご堪能ください。



*フィユタージュ...折込パイ生地

ガレット デロワ・クラシック ¥6,000（直径 21cm／王冠・フェーブ各 1 個別添）

ミルクの美味しさ溢れるイズニー A.O.P.発酵バターを織り込んだガレットは、濃厚でありながらさっぱりとしたコク深いバターのリッチな味わいをお楽しみいただけます。バターで小麦粉を包んで生地を折る‘アンベルセ’という製法を採用し、繊細な食感を実現しました。こだわりのアーモンドクリームは、シチリア産皮なしアーモンドとカリフォルニア産皮つきアーモンドを絶妙な配分でブレンドしています。香りづけのラム酒には、ヴォルフベルジェール社製の高品質なラムにタヒチ産バニラを 1 年前から漬け込み、アマレットのような甘味と豊かな香りを纏わせました。

ガレット デロワ・抹茶&ココ ¥4,500（直径 18cm／王冠・フェーブ各 1 個別添）

その土地ならではのユニークな体験を提供するアンダーズ 東京らしい、日本の食材‘抹茶’を織り交ぜたオリジナルフレーバー。抹茶のほのかな渋みとココナッツの甘くクリーミーな香りの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。パイ表面に描かれた繊細なレイエは、片田シェフが今回のガレット デロワのためだけに特別に考案したオリジナルの手法によるもの。雪の結晶のように美しい日本の伝統的な組子文様の唯一無二のデザインが、新年の食卓を華やかに彩ります。

予約開始日： 2024年12月1日（日）
販売期間： 2025年1月3日（金）～2025年1月23日（木）
予約方法： お電話・オンラインにて承ります。
03 6830 7765
(ペストリー ショップ直通 / 10:00～19:00)

※表記料金は税込価格（8%）です。
※販売予定数に達し次第、受付を終了いたします。
※ご予約・キャンセルは3日前まで承ります。



フェーブ

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。

ザ タヴァン グリル & ラウンジ

「マロンアフタヌーンティー」

ザ タヴァン グリル & 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。マロンチップのサクサクとした食感が楽しい「モンブラン ハイバーナル」は、栗の風味とメレンゲの甘さが味わえるシェフのオリジナリティが光る逸品。セイボリーの「栗のクレブリコッタクリーム」は、栗やナッツを使った生地で自家製のリコッタチーズを包みこんだ甘さ控えめのクレープです。旬の栗を贅沢に使用したシェフこだわりのアフタヌーンティーを心ゆくまでお楽しみください。



スイーツ

モンブラン ハイバーナル
マロンフラン
マロンクッキー
マロンエクレア
ノワド ココ
カカオ

セイボリー

栗のクレブリコッタクリーム
スモークスカモルツァチーズとチョリソーのサンドイッチ
海老と栗のキッシュ
ヘーゼルナッツのグジェール*
*グジェール…チーズ風味の一口シュー



スイーツ

スコーン

マロンスコーン（カシスジャム、シャンティクリーム）



セイボリー

シーズナルスペシャルティー

マロンティーラテ

(ローストチェスナッツシロップ、ミルク、ほうじ茶、メープルシロップ、チョコレートソース、バニラクッキークランブル)

価格： ¥7,020

期間： 2024年11月1日(金)～2024年11月30日(土)
[2部制] 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

「フェスティブアフタヌーンティー」

極上の食材を使用した華やかなセイボリーやスイーツに心躍る、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。濃厚でありながらさっぱりとしたコク深いバターのリッチな味わいのガレット デロワを、ザ タヴァングリル&ラウンジでもお楽しみいただきたく、スコーンの代わりに提供いたします。マスカルポーネとマッシュルームデュクセル、そしてトリュフを合わせたクリームのリッチな味わいが特長の「マスカルポーネとトリュフのブリオッシュトースト」は、シェフおすすめの逸品です。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・年末年始をお過ごしください。



スイーツ

レモンマドレーヌ
柚子とラズベリーのキャンドル
フサスグリのエクレア
シュトーレン
フェスティブ・ノワドココ
カカオ
ガレット デロワ・クラシック



スイーツ

セイボリー

ロブスターといくらのキッシュ
スモークサーモンと胡瓜のサンドイッチ
コンテチーズグジェール*
マスカルポーネとトリュフのブリオッシュトースト
*コンテチーズグジェール…チーズ風味の一口シュー



セイボリー

シーズナルスペシャルティー

ウィンター マロンティーラテ
(ローストチェスナッツシロップ、ミルク、ほうじ茶、メープルシロップ、ストロベリークランチ)

価格： ¥8,020

期間： 2024年12月1日(日)～2025年1月8日(水)

[2部制] 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

「フェスティブ アペリティフ & シェアリングステーキ セット」

ワインや季節のカナッペ、シグネチャーメニューのペッパーステーキを、高層階からの夜景とともに楽しみいただく「フェスティブ アペリティフ & シェアリングステーキセット」を2024年12月21日(土)～2024年12月31日(火)の期間限定でご用意いたします。冬に旬を迎える食材を使用した贅沢なカナッペ6種と、シェアスタイルで楽しむペッパーステーキ、シャンパーニュやスパークリング、赤・白ワイン、クリエイティブなミクソロジーハイボールなどの美酒をフリーフローでご提供いたします。フェスティブシーズンのひとときを煌びやかな夜景を眺めながら、大切な方とのひとときをお過ごしください。



Canapé

ロブスターといくらにキャラメリゼした玉葱を合わせた一口サイズのキッシュなど贅沢な6種のラインナップ

[カナッペ6種メニュー]

ロブスターといくらのキッシュ
コンテチーズグジェール*
鮪のシアード 黒オリーブタプナード
パテドカンパーニュ スパイシーマスタード フィグチャツネ
スモークサーモンと胡瓜のサンドイッチ
タジェスカオリーブとトマトのブルスケッタ

*コンテチーズグジェール...チーズ風味の一口シュー



ロブスターといくらのキッシュ

Main

シェフのこだわりが詰まったシグネチャーディッシュ 「ペッパーステーキ」

国産牛テンダーロインを使用し、コニャックをフランベしたソースで仕上げた風味豊かな逸品です。厳選したジャガイモとバターを繊細な調理法で仕上げたクラシックなマッシュポテトとの完璧なコンビネーションをご堪能ください。



ペッパーステーキ

価格：

A) フェスティブ アペリティフ & シェアリング ステーキセット シャンパーニュプラン ￥17,000

カナッペ6種+ペッパーステーキ(180g)+ドリンク2時間フリーフロー付(1時間半L.O.)
シャンパーニュ、赤・白ワイン、ミクソロジーハイボール、ビール、ソフトドリンク各種

B) フェスティブ アペリティフ & シェアリング ステーキセット スパークリングワインプラン ￥15,000

カナッペ6種+ペッパーステーキ(180g)+ドリンク2時間フリーフロー付(1時間半L.O.)
スパークリングワイン、赤・白ワイン、ミクソロジーハイボール、ビール、ソフトドリンク各種

期間： 2024年12月21日(土)～2024年12月31日(火)

予約受付日時： 1) 2024年12月21日(土)～2024年12月22日(日)
[2部制] 第1部 17:30～19:30 第2部 20:00～22:00
2) 2024年12月23日(月)～2024年12月30日(月)
3) 2024年12月31日(火) [1部制] 第1部 17:30～19:30

※要予約。ご来店日24時間前までに承ります。

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込価格は1名様料金となります。

※1グループにつき、2名様～4名様でのご案内となります。

※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。

※2024年12月23日(月)～2024年12月30日(月)の期間は、ご希望の時間でご予約いただけます。

ザ タヴァン グリル & ラウンジ

「フェスティブディナー」

街が華やぐクリスマス・年末年始には、この時季に旬を迎える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、四夜限定のユニークなフェスティブディナーコースをお届けいたします。サクサクのパイをスプーンで崩すたびに、香味野菜たっぷりのミネストローネと芳醇なトリュフの香りがふんわりと広がる華やかな一品の「パイ包みトリュフミネストローネ」やマディラワインやポートワインを使いじっくりと煮詰めて仕上げたコク深い上品な赤ワインソースとともにいただく、「国産牛テンダーロイン ‘ロッシーニ’ フォアグラ マッシュポテト トリュフソース」など、シェフ自ら選んだこだわりの食材にて繰り広げる、特別なディナーコースを、ぜひ大切な方と一緒に楽しんでください。



コースメニュー

冷前菜

金時人参のムース 雲丹 コンソメジュレ
大トロのタルタル キャビア シングルモルト ドレッシング ライム サワードウクリスプ

スープ

パイ包みトリュフミネストローネ

魚料理

カナディアンロブスター&サフランカルナローリリゾット ピスタチオ バジル レモン

メインディッシュ

国産牛テンダーロイン ‘ロッシーニ’ フォアグラ マッシュポテト トリュフソース

デザート

シャンパン リオレバニラ グレープフルーツのグラニテ

価格：

6 コースメニュー ¥18,700

[12月31日(火) 20:30~のご予約限定] 6 コースメニュー+シャンパーニュフリーフロー付き
ラウンジカウントダウンパーティープラン ¥39,000

期間：

2024年12月21日(土) ~ 22日(日) ・ 24日(火) ~ 25日(水)

31日~2025年1月1日(水)

予約受付日時：

1) 2024年12月21日(土) ~ 22日(日) ・ 2025年1月1日(水)

2) 2024年12月24日(火) ~ 25日(水)

[2部制] 第1部 18:00 ~ 20:00 第2部 20:30 ~ 22:30

3) 2024年12月31日(火)

[2部制] 第1部 18:00 ~ 20:00 第2部 20:00 ~ 翌1:00

※要予約。ご来店日24時間前までに承ります。

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込価格は1名様料金となります。

※1グループにつき、2名様~4名様でのご案内となります。

※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。

※2024年12月21日(土) ・ 22日(日) ・ 2025年1月1日(水)の期間は、ご希望の時間でご予約いただけます。

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。**

ルーフトップバー

「キャンプファイヤーカクテル」

ルーフトップバーでは、揺らめく炎を大切な人と眺める非日常のひとつときからインスピレーションを得た、3種類の「キャンプファイヤーカクテル」を考案いたしました。焚き火の炎で作る「スモア」や豪快な炎で焼き上げる「ビーフステーキ」をイメージしたユニークなカクテルが、飲む人の想像力を刺激します。地上約250mから眺める圧倒的なスケールの夜景とクリエイティブなミクソロジーカクテルで、ラグジュアリーなキャンプムードをお楽しみください。



バンドアレキサンダー

バター ウォッシュド The SG Shochu Imo、ドランブイ、エギュベル カカオ ホワイト、自家製焼きマシュマロシロップ、ミルク、シナモン

甘くクリーミーなクラシックカクテル・アレキサンダーに、アウトドアの定番スイーツ「スモア」のイメージを掛け合わせた遊び心たっぷりのクリエイティブな一杯。バターでウォッシュした芋焼酎で焼き芋のようなニュアンスを加えています。ふんわりとろける焼きマシュマロとともにお楽しみください。

スモーキーディライト

ボンベイ・サファイア プレミアクリュ、ローズマリー インフューズド サンジェルマン、マルティーニビター、オレンジジュース、ペルノ、パロサントのスモーク

キャンプファイヤーの起源とされる火の神への感謝の儀をイメージした、ネグローニのツイストカクテルです。柑橘由来のほろ苦さと爽やかな酸味を、ほのかに甘いパロサントのスモーキーな香りで包み込みました。複層的な味わいとゆったりと続くハーブの余韻が口の中にふわりと広がります。

グリルビーフサワー

ビーフファット ウォッシュド シーバスリーガル 12年、メープルシロップ、レモンジュース、野菜出汁、卵白、自家製ビーフジャーキー、チリパウダー、タイム

豪快な炎でダイナミックに調理するアウトドア料理「ビーフステーキ」から着想を得たユニークなミクソロジーカクテル。ビーフファットでウォッシュしたウイスキーをベースに、旨みたっぷりの野菜出汁やまろやかな甘みのメープルシロップを合わせてリッチな味わいに仕上げました。

価格： 各¥2,750

期間： 2024年11月1日（金）～2024年12月31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

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2024」

日本で過ごすクリスマス、今年は和食とともに上質なひととき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 栄治が手掛ける、旬の鰯やのどぐろなど北陸産の食材をふんだんに使用したクリスマス限定のコース。日本酒 3 種のペアリングとともに楽しみいただけます。北陸産魚介を中心としたおまかせの本格江戸前寿司の握り 8 貫を含む、食材本来の旨味をシェフの技術で魅せる豪華なディナーコースで、例年とはひと味違う和の心を大切にしたい聖なる夜をお過ごしください。



コースメニュー

先付 蓮根餅 みぞれ餡 卸生姜 刻み葱

前菜 季節の前菜盛り合わせ

加賀野菜のお浸し 越中バイ旨煮 胡麻豆腐 慈姑チップ

刺身 旬の御造り三種

煮物 北陸産寒鰯のブリ大根

寿司 北陸産魚介を中心としたおまかせ握り八貫 巻物 赤出汁

甘味 特選国産フルーツ盛り合わせ

日本酒 3 種

手取川 大吟醸 名流（石川）、満寿泉 純米大吟醸（富山）、黒龍 大吟醸（福井）

価格： 日本酒ペアリング 3 杯付き ¥29,700

期間： 2024 年 12 月 23 日（月）～12 月 25 日（水）

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。



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

「Warm & Relax」

AO スパ&クラブでは、スパイシーなジンジャーとほんのり甘いオレンジが紡ぎ出す心安らぐ爽やかな香りに包まれながら全身を身体の芯から温める、寒い冬の時季におすすめのボディトリートメントをご用意いたしました。オイルを使用しながらホットストーンを滑らせ、遠赤外線効果で血行を促進し深部の筋肉の緊張をゆるやかにほぐします。AO スパ&クラブらしい自然の素材を使用したユニークなトリートメントで一年の心身の疲れを癒し、新たな年をお迎えください。



「Warm & Relax」 (90分)

【フットバスリチュアル 15分】

- ・ジンジャー、はちみつ、オレンジ、塩を使用したフットバス
- ・ひざ下のブラッシング

【ボディマッサージ 75分】

- ・ジンジャー、マンダリンオレンジ、ベルガモットのブレンドオイルとホットストーンを使用した全身マッサージ
- ・ホットタオルを使用した首周りのストレッチ

価格： ¥38,500

期間： 2024年11月1日(金)～2024年12月31日(火)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

AO (アオ) スパ&クラブ

「フェスティブ スパコフレ 2024」

季節ごとの自然素材と先端技術を組み合わせ、ゲスト一人ひとりのニーズに応じてテーラーメイドのスパ体験を提供する AO スパ&クラブより、‘自分らしさ’に合わせて選ぶフェスティブ スパコフレ3種類を発売します。フェスティブシーズン限定の特別なコフレとして、トリートメントギフトチケットがセットになったスパプロフェッショナルブランド‘Biologique Recherche’‘elemental herbology’のホームケアコスメ、スキンケアブランド‘Aēsop’のベストセラーアイテムよりお選びいただけます。1年頑張った自分へのご褒美や大切な方へとプレゼントにおすすめのラインナップです。



【アンチエイジングしたい方に】

AO x Biologique Recherche フェスティブ スパコフレ

¥58,630

セット内容：

- ・ビオロジックルシエルシュ フェイシャルトリートメント (60分) のギフトチケット
- ・ローション P50T 150 ml
- ・クレンジングミルク O2 150 ml
- ・フェイスクリーム サンプル 4ml
- ・フェイスマスク サンプル 4ml

【全身をリフレッシュさせたい方に】

AO x elemental herbology フェスティブ スパコフレ **¥51,480**

セット内容：

- ・エレメンタルハーボロジー ボディトリートメント（60分）のギフトチケット
- ・選べるボディオイル各 145ml
（ウッドリジュ／ファイヤーゼスト／アースハーモニー／メタルピュリファイニング／ウォータースーズの 5種類より選択）
- ・マスカルメルトバーム 50ml

【植物の香りで癒されたい方に】

Aēsop フェスティブコフレ by AO Spa **¥13,244**

セット内容：

- ・ゼラニウムリーフボディクレンザー
- ・リンドボディバーム

販売期間：2024年11月1日(金)～2024年12月31日(火)

※表記料金は税込価格です。

※各種ギフトチケットは、購入日から半年間有効です。

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

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://drive.google.com/drive/folders/1b4ix0aas7jEiwpfYGPnkidabq55aoQ2h>

<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、今年 6 月 11 日に 10 周年を迎えました。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 チー氏と緒方慎一郎氏率いる SIMPLICITY が手がけ、モダンな中にも日本美を取り入れた静謐な館内に、国内の伝統文化を取り入れたアートワークを配し、地元にも根ざした体験を大切にしています。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、大木 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) 安藤 嘉美 (yoshimi.ando@andaz.com)