

報道関係者各位

クールでトロピカルな夏を体感いただくダイニング&スパ エクスペリエンス

## アンダーズ 東京 夏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：ロス・クーパー、所在地：東京都港区虎ノ門1-23-4) は、6月より暑い夏を爽やかに過ごすバラエティ豊かな特別メニューで皆さまをお迎えいたします。

ヨーロッパ各地の料理を日本の旬な食材でお楽しみいただける「アンダーズ タヴァン」では、ヨーロッパ各地のサマーワインとワインに合わせたお料理「ヨーロピアンサマーワイン ナイト」を、本格的なお料理の数々が気軽に楽しめる「アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー」では、パストリーシェフ田中麗人によるクールなデザート「サマーアイスクリーム クーラズ」をご用意いたします。バーガーとグリル料理が人気のカフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、「ハワイアン ルアウ」と題して、シェアスタイルでお楽しみいただくハワイアン料理を、日本の茶室をコンセプトにした「ルーフトップ バー」では1930年代に人気を博した「ポリネシアン ティキカクテル」をユニークなティキマゲでご提供し、「パストリー ショップ」では、甘く熟したメロンをふんだんに使ったスイーツ「メロウ メロン」を展開いたします。また、これまでになかった新しいスタイルのスパ体験を提供する「AO (アオ) スパ&クラブ」では、血行促進効果のあるブルメリアブレンドオイルのフルボディマッサージ「ブルメリア ヒーリング」に加え、毎夏好評の最上階テラスで行うヨガ「ルーフトップ ヨガ」を開催いたします。



アンダーズ タヴァン  
「ヨーロピアンサマーワイン ナイト」



カフェ&バー BeBu (ビブ)  
「ハワイアン ルアウ」



ルーフトップ バー  
「ポリネシアン ティキカクテル」



パストリー ショップ  
「メロウ メロン」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「ブルメリア ヒーリング」

## アンダーズ タヴァン

### 「ヨーロピアンサマーワイン ナイト」

暑い夏を乗り切るため、キリッと冷えたワインとクールなお食事はいかがでしょうか。アンダーズ タヴァンのソムリエがヨーロッパのユニークなワインリストから夏にぴったりのロゼワインとスパークリングレッドワインを厳選し、シェフがそれぞれに合う涼しげなお料理をご提案いたします。フレッシュでエレガントな味わいのスペイン産ロゼワイン「アルスアガ クリアンサ」には、アンダルシア地方発祥の冷製スープ、ガスパチョをお勧めいたします。アンダーズ タヴァンのガスパチョは旬のメロンと胡瓜を使ってジュシーでフルーティーな味わいです。新鮮な酸味ときめ細かい泡が特徴のイタリア産スパークリングレッドワイン「マニカルディ ランブルスコ」に、ポルチーニ茸の風味といちじくの甘み、トリュフオイルが濃厚に香る馬肉のカルパッチョと合わせれば、スタミナたっぷりな夏を乗り切るコンビネーションです。暑さに疲れた身体を美味しくクールダウンするグラスワインとお料理のペアリングをお楽しみください。



#### 【ソムリエおすすめのペアリング】

メロンのガスパチョ、胡瓜のジュレ、フェタチーズ	¥1,800
-アルスアガ クリアンサ 2016 (スペイン、リベラ・デル・ドウエロ)	¥1,900
ピーチヴィシソワーズ、角切りピーチ、ミントオイル	¥1,600
-シェーヌ・ブルー レ ロゼ 2015 (フランス、コート・デュ・ローヌ)	¥2,200
サーモンリエットとクロスティーニ、ブラックオリーブ、ドライトマト	¥2,200
-レオーネ・デ・カストリス ファイブ・ローゼズ 2016 (イタリア、プーリア)	¥1,400
馬肉のカルパッチョ、ポルチーニ茸、いちじくのロースト、トリュフオイル	¥3,000
-マニカルディ ランブルスコ 2015 (イタリア、エミリア・ロマーニャ)	¥1,200
ポタン海老のカッペリーニ、トマトとレモンのソース	¥2,600
-ミラヴァル・ロゼ 2016 (フランス、プロヴァンス)	¥1,600

期間：2017年7月5日(水)～8月31日(木)

※記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

※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：

アンダーズ タヴァン

東京都港区虎ノ門1-23-4 アンダーズ 東京 51階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00～21:00)

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 朝食 6:30～11:00 (ラストオーダー 10:30)

ランチ 11:30～15:00

ディナー 18:00～22:00

## アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー 「サマーアイスクリーム クーラーズ」

アンダーズ タヴァン ラウンジ&バーでは、ペストリーシェフ 田中麗人監修のヨーロッパ各国と日本をイメージした冷たいデザートをご用意いたします。旬を迎える山梨産の桃を贅沢にあしらったフランスのピーチメルバ、濃厚なマスカルポーネのアイスクリームに苦みの効いた温かいダブルエスプレッソをかけたイタリアのアフォガード、ドイツからはリッチなチョコレートとチェリーの酸味がベストマッチのブラックフォレストケーキをサンデースタイルでお召し上がりいただき、ヨーロッパの夏をお楽しみください。日本からはほろ苦い抹茶アイスクリームにマンゴークリームのアクセントを加えた爽やかな柚子のグラニテをご用意いたします。



### ピーチメルバ ～フランスの夏～

山梨県産ピーチ、カスタードクリーム、バニラアイスクリーム、ラズベリーソース、アーモンド、スポンジケーキ、シャンティクリーム

### アフォガード ～イタリアの夏～

マスカルポーネアイスクリーム、ヘーゼルナッツ、ダブルエスプレッソ、カカオニブス

### ブラックフォレスト サンデー ～ドイツの夏～

チェリー、バニラアイスクリーム、ダークチョコレートフィナンシェ、キルシュ

### 柚子グラニテ ～日本の夏～

柚子グラニテ、マンゴークリーム、抹茶アイスクリーム

料金：各¥1,500

期間：2017年6月1日(木)～8月31日(木)

※記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

### 店舗情報：

アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー

東京都港区虎ノ門1-23-4 アンダーズ 東京 51階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 9:00～21:00)

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 10:30～23:00

アフタヌーンティー 14:00～17:00

週末ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

## ルーフトップ バー

### 「ポリネシアン ティキカクテル」

1930年代にハリウッドを皮切りに広まったポリネシアンバー。ルーフトップバーでは、この夏ポリネシアンカクテルを当時のオリジナルレシピをベースに、よりモダンにフルーティーなテイストをご用意いたしました。ラムとライムをベースにしたマイタイはアンダーズオリジナルのアーモンドを使用したマイタイミックスを追加し、柑橘の爽やかさのなかに甘く濃厚な香りを感じられるカクテルにアレンジしました。トロピカルでカラフルなカクテルは、ミクソロジストがゲストのイメージでお選びするティキマグでご提供いたします。20種類のマグからどれになるかはお楽しみ。エキゾチックでフォトジェニックなカクテルがこの夏を一層盛り上げます。





### マイタイ

ピンク・ピジョン バニラ・フレイバード・ラム、ダークラム、  
アンダーズオリジナル マイタイミックス、ライムジュース

### ハリケーン

ナインリーヴズ クリア、ダークラム、オレンジジュース、ライムジュース、  
パッションフルーツジュース、シンプルシロップ、グレナデン

### プランターズパンチ

プランテーション ラム、ライムジュース、レモンジュース、シンプルシロップ、グレナデン、ソーダ

### ブルーハワイアン

HSE サンテティエンヌ ブラン、ブルーキュラソー、パイナップルジュース、ココナッツクリーム

### ゾンビ

パッサーズ ブリティッシュ ネイビー ラム、ダークラム、グランマルニエ、  
オレンジジュース、ライムジュース、レモンジュース、グレナデン

料金：各¥1,950

期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)

※記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

## 「カリビアンアイランド エスケープ」

碧い海、白い砂浜、コーヒーやラム、ラテン音楽に葉巻、そしてカリブの海賊。エキゾチックでトロピカル、そしてミステリアスなカリブの島々がルーフトップバーに出現します。メキシコ料理の定番タコスやケサディーヤ、スパイシーで旨味たっぷり、ハーブが香るジャマイカ郷土料理のジャークチキンに、骨付きポークのトマホークステーキとともにキューバのカクテル、トリニダードパンチ。地上約250メートルのルーフトップテラスで、沈んでいく夕日を見ながらカリビアンフードとカクテルを楽しめば、まるでカリブの島々を旅しているような気分を味わえます。



### ウェルカムフード

アボカドとマンゴーのサラダ  
カリビアンコールスロー  
海老とライムのタコス  
チキンケサディーヤ

### ホットフード

ジャークチキン  
ポークトマホークステーキ、ジャマイカンスパイ  
ビーフランプステーキ、マンゴーとミントのサルサ

### デザート

スパイシーパイナップル ココナッツソルベを添えて

### ドリンク 2時間フリーフロープラン (1時間半ラストオーダー)

#### アンティグア

赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

¥10,000

#### バルバドス

スパークリングワイン、カリビアンカクテル (モヒート、ピニャコラーダ、トリニダードパンチ)、  
赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

¥12,000

## キューバ

¥14,000

シャンパン（ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット）、  
カリビアンカクテル（モヒート、ピニャコラーダ、トリニダードパンチ）、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

期間：2017年7月13日(木)～9月17日(日)の毎週火～日曜日 17:00～21:00（お料理ラストオーダー 20:30）

※サービス料と消費税は料金に含まれております。

※悪天候の場合は開催場所を変更する場合があります。

※ご予約は2名様より承ります。

### 店舗情報：

ルーフトップ バー

東京都港区虎ノ門1-23-4 アンダーズ 東京 52階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 9:00～21:00）

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 17:00～24:00（金・土 17:00～25:00）

## カフェ&バー BeBu（ビブ）

### 「ハワイアン ルアウ」

今年の夏は気の置けないお仲間と一緒にハワイ流のルアウ（宴）はいかがでしょうか。ハワイのルアウは家族や親しい友人たちとのお祝いの会として開かれますが、BeBuではご友人との久しぶりの再会や、職場のお仲間との納涼会など、より自由に様々なシーンでハワイアン料理をお楽しみいただけます。前菜には、マグロとクリーミーなアボカド、海藻を使ったアヒポキ、ガーリックソフトシェルシュリンプは最後にバゲットをたっぷりのガーリックバターに浸してお召し上がりください。メインディッシュのバナナリーフで包んだマヒマヒや、ジューシーなフリフリチキンは雄大なハワイの自然を思わせるダイナミックな逸品です。デザートには健康・美容効果の高いアサイーのゼリーに、トーストしたココナッツとフレッシュパイナップルを使ったソフトクリームサンデーでさらにトロピカルな気分を盛り上げます。



### 前菜

アヒポキー マグロとアボカド、海藻、ごま油のマリネ\*

ハワイ風ポテトマカロニサラダ、セロリ、グリーンビーンズ、エッグ

ガーリックソフトシェルシュリンプ バゲット付き\*

ピピカウラ - ハワイアンビーフジャーキー ジンジャーガーリック風味\*

### メインディッシュ

マヒマヒのバナナリーフ包み焼き

フリフリチキン

ベイクドスイートポテト、マヨネーズ、オニオン

ミニ ハワイアン バーガー

### デザート

アサイーゼリーのサンデー、パイナップル、トーストココナッツ\*

### ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半ラストオーダー）

ドラフトビール・赤白ワイン・カクテル各種・ソフトドリンク

\*印のお料理はアラカルトでもご用意しております。

料金：¥5,500

期間：2017年7月3日(月)～9月3日(日) 17:00～22:30、日・祝日 17:00～21:30（休前日を除く）

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※ご予約は 48 時間前までに 2 名様より承ります。

## 「スモール・ワールド・バーガー」

好評につき個数限定で 7 月 31 日まで期間延長！

一皿で日本、アメリカ、フランス、イギリス、イタリアの 5 か国の味を楽しめる「スモール・ワールド・バーガー」。フォトジェニックで SNS 映えすると好評につき、販売期間を延長いたします。夏休みが待ち遠しいこの時期、BeBu のミニバーガーでお皿のうえに広がる“小さな世界”を旅してみませんか？ 旅にはカメラもお忘れなく。小さな国旗を掲げてみなさまをお待ちしております。



### ニッポン

鶏つくねパティ、照り焼きソース、キャベツ

### アメリカン

ベイクドハム、ウイスキーソーテーマッシュルーム、スイスチーズ、マスタード

### フランス

カマンベールチーズ、リンゴンベリー、ローストオニオン

### ブリティッシュ

ペッパーソース、ポートベロマッシュルーム、オニオンフライ、チェダーチーズ

### イタリアーノ

ピザ風味、ポークソーセージパティ、モッツアレラ、トマトラゲー、オリーブ、ルッコラ

※1 日 10 セット限定販売となります。

料金：¥2,000（上記 5 か国ミニバーガー5 個セット、シューestringポテト付）

期間：～ 2017 年 7 月 31 日(月) 17：00 ～ 22：30、日・祝日 17：00 ～ 21：30（休前日を除く）

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

### 店舗情報：

カフェ&バー BeBu

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 9：00 ～ 21：00）

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 BeBu カフェ&バー 11：00 ～ 23：00、日・祝日 11：00 ～ 22：00（休前日を除く）

BeBu ラウンジ 11：00 ～ 21：00

## ペストリー ショップ

### 「メロウ メロン」

ペストリー ショップでは、旬を迎えた甘くてジューシーな果実、メロンを使用したクラシックスイーツを展開いたします。シグネチャーであるエクレアはもちろん、ショートケーキやタルト、マカロンなど定番人気のアイテムをメロン尽くしでお楽しみいただけます。今回の注目はもう一つのシグネチャーであるスイート ジャー。メロンのまろやかな甘みと瑞々しい果汁を異なるアプローチでお楽しみいただけるよう、ココナッツの風味香るクリーミーなプリンとメ



ロンの果肉の食感が楽しいメロンプディングと、杏仁豆腐の優しい甘みとメロンのジューシーな果汁を味わう爽やかなゼリーの2種類をご用意いたします。熟したメロンの濃厚な甘みと豊富な果汁を夏のスイーツとしてご堪能ください。

メロンエクレア	スモール ¥200	ラージ ¥490
メロンプディングスイート ジャー		¥650
メロンゼリースイート ジャー		¥650
メロンショートケーキ		¥600
メロンババロア		¥650
メロンタルト		¥550
メロンマカロン (3個入り)		¥1,200
メロンギモーブ	スモール ¥400	ラージ ¥650
メロン パート・ド・フリユイ		¥800

期間：2017年6月19日(月)～8月31日(木)

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

#### 店舗情報：

ペストリー ショップ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 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 8：00～20：00

10：00～20：00 (土・日・祝)

## AO (アオ) スパ&クラブ

### 「プルメリア ヒーリング」

ハワイやタヒチなど南国を代表する花、プルメリア。この夏は都心に居ながら南国リゾートを感じられるプルメリアのオイルでボディマッサージはいかがでしょう。プルメリアには血行促進作用があり、夏場のエアコンが効いた環境での冷えや、むくみ改善にも効果的です。ハンドとホットストーンを組み合わせたマッサージで身体の奥深くからのコリをほぐし、疲れを癒します。ミックスされたジャスミンオイルとの相乗効果でストレスを軽減し、高揚感や多幸感をもたらします。暑さで疲れた身体をリセットしたいビジネスマンにもおすすめです。

プルメリア ヒーリング (90分) ¥22,000

プルメリアとジャスミンの豊かな香りのオイルで全身マッサージ

販売期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木)

※記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。



### 「ルーフトップ ヨガ」

日曜の朝は地上約250mの屋外テラスのヨガでスタートしましょう。虎ノ門ヒルズの最上階で、早朝ならではの眩い日差しが心地よく、爽やかな風を感じながら行うヨガレッスンです。チャンティング(詠唱)から始まる古典ヨガから、音楽に合わせて楽しく行う近代ヨガまで、インストラクターが一人ひとりのスキルに合わせてレクチャーいたします。レッスンの後には、シェフオリジナルのフレッシュジュースでクールダウン。一週間の疲れやストレスから解放され、新しい週を爽やかに健康的に迎えましょう。





ルーフトップ ヨガレッスン (60分) ￥4,500

ヨガマット、ボディタオル、ミネラルウォーター、シェフオリジナル季節のフレッシュジュースの提供を含む

※レッスン内容は日程により異なります。詳細はアンダーズ 東京 ウェブサイト ([andaztokyo.jp](http://andaztokyo.jp)) でご確認ください。

開催期間：～ 2017年9月24日(日) 毎週日曜 7:00～8:00

開催場所：ルーフトップ テラス

※サービス料と消費税は料金に含まれております。

※午前6:50までに51階のギャラリーへお越しください。

※事前予約制となります。キャンセルはご予約前日の20:00までお受けします。

※悪天候の場合は開催場所を変更する場合があります。

#### 施設情報：

AO スパ&クラブ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 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 [andaztokyo.jp](http://andaztokyo.jp)

営業時間 施設 5:00～22:00 トリートメント 10:00～22:00

#### <アンダーズ 東京について>

ハイアットが手がける日本初上陸の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」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頂けるほか、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、不定期で開催しています。アンダーズ 東京に関する最新情報は [andaztokyo.jp](http://andaztokyo.jp) または [www.facebook.com/AndazTokyo](https://www.facebook.com/AndazTokyo) でご確認ください。

#### <アンダーズについて>

ヒンディ語で「パーソナル スタイル」を意味し、グローバルな視点でその国の都市や文化と個性を尊重した、ハイアットのライフスタイルホテル「アンダーズ」は、徹底したおもてなしとシンプルかつパーソナルなサービスとともに、今までと違うホテル体験を提供しています。アンダーズはその国や都市の特性を積極的に採り入れながら、ゲスト一人ひとりがご自身のスタイルで快適に過ごせるように、刺激的でありながらもさりげない空間を創造しています。2007 年に誕生した最初のアンダーズ ロンドン リバプールストリートをはじめ、現在、ニューヨーク（フィフスアベニュー、ウォールストリート）、サンディエゴ、ウェストハリウッド、ナパ、サバンナ、マウイ、オタワ、パパガヨ、アムステルダム、マヤコバ、スコッツデール、ニューデリー、上海、東京で 16 軒のアンダーズホテルを運営しており、今後も、シンガポール（シンガポール）、パームスプリングス（アメリカ）等で開発が進んでいます。詳しくは [www.andaz.com](http://www.andaz.com) をご覧ください。

#### 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）

澤田、田口、森山、小石

TEL: 03-6427-1627 ([info@kartz.co.jp](mailto:info@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))

浅井真由子 ([mayuko.asai@andaz.com](mailto:mayuko.asai@andaz.com)) 豊原尚子 ([naoko.toyohara@andaz.com](mailto:naoko.toyohara@andaz.com))

TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

※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: <http://xfs.jp/Cxpgv>