

報道関係者各位

アンダーズ 東京 初夏を味わう色とりどりのメニューのご案内

ペストリーショップでは母の日ギフトをご用意

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills(総支配人:アルノー・ド・サン＝テグジュペリ、所在地:東京都港区虎ノ門 1-23-4)は、草木の新緑と、爽やかな風が心地よいこの時期に、初夏を彩るさまざまな特別メニューをご提供いたします。

本格的なヨーロッパ各地の料理をお楽しみいただけるメインダイニング「アンダーズ タヴァン」では、フランスの手作りチーズをお届けする「スプリングチーズ マーケット」と、厳選した上質な日本各地の国産牛をスペシャルなグリルステーキでご提供する「グリルステーキ 鹿児島から白老まで」の2つのメニューをそれぞれの期間限定でご堪能いただけます。カフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、オリジナリティ溢れる様々なメキシコ料理をお楽しみいただける「初夏メキシカーナ」を開催いたします。東京の空を身近に感じられるルーフトップバーでは、みずみずしい旬の果物をふんだんに使った「サマースパークリング パンチ」を、ペストリーショップでは、色鮮やかな京野菜や爽やかな酸味の効いた沖縄のパッションフルーツを使ったスイーツセレクションのほか、母の日には、シグネチャーのエクレアをハート型にアレンジしてご用意いたします。



アンダーズ タヴァン
「スプリングチーズ マーケット」



アンダーズ タヴァン
「グリルステーキ 鹿児島から白老まで」



ルーフトップバー
「サマースパークリング パンチ」



ペストリーショップ
「京野菜スイーツ」



ペストリーショップ
「母の日エクレア」



カフェ&バー BeBu (ビブ)
「初夏メキシカーナ」

アンダーズ タヴァン 「スプリングチーズ マーケット」

春から初夏の時期は、柔らかな草が生え、新鮮な牧草はミルクの
おいしさとなり、青々とした草原のような爽やかな味のフレッシュ
チーズが出来上がります。この時期ならではの栄養たっぷりのミルク
でつくるチーズは、本場のヨーロッパ人さえも虜にする特別な味わい
です。

フランスでは 400 種類以上のチーズがあるとされていますが、
このたびは、ヨーロッパの人が心待ちにする、今が旬のチーズの
魅力を存分にお楽しみいただける「スプリングチーズ マーケット」を
「アンダーズ タヴァン」にてご用意いたします。各種チーズに合わせて、ソムリエが選んだワインとともにお楽しみください。



期間: 2016 年 5 月 1 日(日) ~ 5 月 31 日(火) 18:00 ~ 22:00

場所: 「アンダーズ タヴァン」「アンダーズ タヴァン ラウンジ & バー」

価格: 290 円 / 10g ※ 記載の価格に消費税と 15%のサービス料を加算させていただきます。

「グリルステーキ 鹿児島から白老まで」

日本は世界的に質の高い見事な牛肉を生産することで知られ、シェフが
鹿児島から熊本にかけて、北は北海道の北海岸に位置する白老まで日
本中から環境が育んだ素晴らしいビーフを厳選してお届けいたします。
名高いビーフの産地で知られる宮崎や、一方であまり知られていない新潟
の山間の雪室の中で1年間、熟成させたビーフも特別にご用意いたします。
各地のビーフを様々な形にカットしたランプステーキ、サーロインやテンダ
ーロインをシンプルにグリルし、バイクドフルーツマトとローストしたガーリック
を添えて、またはスペシャルセレクションとして 60 時間低温調理された、
ショートトリブのグリル、またはステーキのタルタルからお選びいただき、自家製の厚切りフレンチフライを添えてご提供いたします。



<メニュー 一例>

鹿児島:

鹿児島牛 リブアイ 270g | ¥10,400
鹿児島牛 サーロイン 100g / 200g | ¥4,600 / ¥9,000

熊本:

熊本牛 ランプステーキ 160g | ¥5,100

新潟(雪室熟成牛):

サーロイン 100g / 200g | ¥5,400 / ¥10,600
リブアイ 270g | ¥14,500
テンダーロイン 80g / 160g | ¥4,600 / ¥9,000

北海道:

白老牛 ランプステーキ 160g | ¥5,800
ドライエイジング人舞サーロイン 100g / 200g | ¥4,200 / ¥8,000

※ 記載の価格に消費税と 15%のサービス料を加算させていただきます。

ビーフスペシャルセレクション:

国産プレミアムビーフバーガー ¥3,800
ベーコン&オニオンレシュティタレッジオチーズリンゴンベリー
宮崎牛テンダーロインステーキのタルタル ¥4,200
自家製厚切りフレンチフライ
60 時間低温調理したショートトリブのグリル ¥5,800
インカポテのロースト サワークリーム

期間: 2016 年 6 月 1 日(水) ~ 7 月 15 日(金)

店舗情報：

アンダーズ タヴァン

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

URL 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

カフェ&バー BeBu (ビブ)

「初夏 メキシカーナ」

メキシコのフェスティバル「シンコ・デ・マヨ」を祝して、5月から6月にかけて BeBu (ビブ)では、心地よい初夏の風を感じながら、色とりどりのメキシコ料理をお楽しみいただける「初夏 メキシカーナ」を開催いたします。

スパイシーな牛ホホ肉のタコスなど2種類のタコス料理をメインに、エビのスパイシービールアヒージョや特製タコのセビーチェ、チーズナチョス、チリコンカルネなど BeBu のオリジナルアレンジを加えたメニューのほか、

BeBu で人気のアンダレグリンゴのミニバーガーをご用意。最後のデザート

には、レアチーズクリームとライムゼリーを合わせた BeBu オリジナルのソフトクリームサンデーをお楽しみいただけます。

今回のプランでは、メキシコ料理に合わせて、冷えたコロナビールやマルガリータ、生ビール、赤白ワイン、ソフトドリンクなどを満喫いただけます。開放的な店内、またはテラス席にて、職場の同僚やご友人、ご家族とご一緒に素敵なメキシカンナイトをお過ごしください。



期間：2016年5月1日(日)～6月30日(木)

提供時間：17:00～20:30 (日曜日は20:00まで)

料金：¥5,000

2時間フリードリンク(1時間半 L.O.)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

※事前のご予約にて、2名様よりお受けいたします。

店舗情報：

カフェ&バー BeBu

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7739

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

URL andaztokyodining.com

営業時間 BeBu カフェ&バー 11:00 ~ 23:00 (日・祝日 11:00 ~ 22:00)

BeBu ラウンジ 11:00 ~ 21:00

ルーフトップバー

「サマースパークリング パンチ」

果物がみずみずしく実るこの時期、ルーフトップバーでは果実をふんだんに使ったオリジナルパンチカクテルをご提供いたします。新鮮で香り高い果物を何日も浸したパンチカクテルは、相性のよいフレッシュハーブやスパークリングワイン、自家製フレッシュフルーツソーダと組み合わせてご提供いたします。ローストした沖縄パイナップル、グリオットチェリーとバジルとレモンソーダも自家製のものを使用いたします。個性あふれるパンチメニューの中から好みを見つけ、高層階屋上、52階 という開放的な空間で初夏の訪れをお楽しみください。



期間：2016年5月1日(日)～6月30日(木)

オリジナルパンチカクテル ¥1800 ※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。

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 アンダーズ 東京 52階

電話番号 03 6830 7739

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

URL andaztokyodining.com

営業時間 17:00～24:00 (金・土 17:00～25:00)

ペストリー ショップ

「初夏のスイーツセレクション」

季節ごとに創造的なスイーツを数々生み出しているペストリーショップのシェフ岡崎正輝による、見た目も鮮やかでアイデアの詰まったスイーツの品々は、初夏の訪れをさらに華やかに彩ります。爽やかな風が心地よい、お出かけ日和の際の手土産としても最適です。

京野菜スイーツ

京都の豊かな風土で育まれた、香り高い旬の京野菜をふんだんに使用し、それぞれの特徴を生かしたユニークで愛らしい様々な形のスイーツをご提供いたします。色とりどりの京野菜によるスイーツのラインアップをお楽しみください。

賀茂茄子タルトユズクリーム	¥550
京人参フラン	¥480
京フルーツマトライフル	¥550
3種の京エクレア	スモール ¥350 / ラージ ¥700



販売期間:5月1日(日)～5月31日(火)

沖縄パッションフルーツ

新緑の美しい季節にあわせて、華やかに広がる香りと清々しい酸味が特徴のパッションフルーツを使用したスイーツをご用意いたします。沖縄県恩納村産のパッションフルーツに独創的な食材を組み合わせたこの時期ならではのリゾートスイーツをお楽しみください。

シークワースートライフル ￥550

沖縄パッション ショコラタルト ￥480

ホールパッションフルーツ スイーツ ￥780



販売期間：6月1日（水）～7月31日（日）

母の日エクレア

日頃の母への感謝の気持ちを込め、母の日の贈り物として、定番のカーネーションを添えた、ハート型のエクレアをご用意いたしました。ペストリーショップのシグネチャーアイテム、人気のエクレアをアレンジした、イチゴとアーモンドのクランチ、ラズベリーとローズの香りが特徴の、母の日限定スイーツです。

販売期間:5月2日(月)～5月8日(日)

1 ホール(15 cm) ￥3,100

※ 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 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7765

URL andaztokyodining.com

営業時間 8:00 ～ 20:00

<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、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 www.andaztokyo.jp または 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ブティックホテル「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、サヴァンナ、マウイ、パパガヨ、アムステルダム、上海、東京で 12 軒のアンダーズホテルを運営しており、今後もオタワ(カナダ)、スコッツデール(アメリカ)、ニューデリー(インド)、マヤコバ(メキシコ)、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 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 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) 浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com)

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

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、森島、田口

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

※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://goo.gl/ucDuK1>