

報道関係者各位

春の訪れをアンダーズ 東京で桜とともに楽しみください

## アンダーズ 東京 春を感じるスペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomom 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) では、お花見やポタニカルなど春の魅力満載のメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。

暖かい風に春の便りを感じ始める3月、ルーフトップ バーでは、今年もお花見をお楽しみいただける「さくらガーデン」を開催いたします。オープンサンドや、桜や苺のデザートをbuffeスタイルでお楽しみいただける「お花見アフタヌーンティー」、和洋の旬な食材を使用したお料理の数々を、シャンパンと華やかに召し上がっていただく「夜桜ディナー」を展開いたします。また「さくらガーデン」に加え、ルーフトップ バーでは、話題のポタニカルを世界各国のジンと組み合わせた「ポタニカルガーデン カクテル」、カフェ&バー「BeBu (ビブ)」では、スペインバルの味をBeBuスタイルにアレンジした「デボラ タパス!」を、ペストリー ショップでは今年も桜を使った可愛らしい「さくらスイーツ」で春の訪れを表現いたします。また、「AO (アオ) スパ&クラブ」では、「フレッシュ スプリング」と題して、酒粕とイチゴを使ったバスタイムから始まるボディトリートメントをご用意いたします。



ルーフトップ バー  
「お花見アフタヌーンティー at さくらガーデン」



ルーフトップ バー  
「夜桜ディナー at さくら ガーデン」



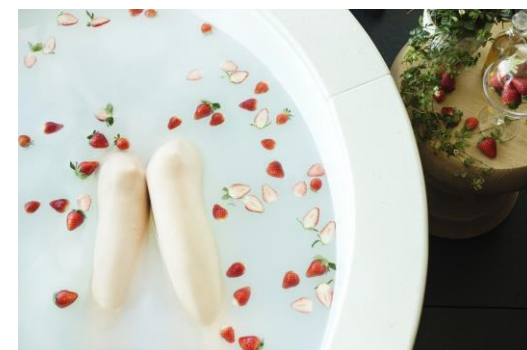
ルーフトップ バー  
「ポタニカルガーデン カクテル」



カフェ&バー BeBu (ビブ)  
「デボラ タパス!」



ペストリー ショップ  
「さくらスイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「フレッシュ スプリング」

## ルーフトップ バー

### 「お花見アフタヌーンティー at さくらガーデン」

毎年好評の「さくらガーデン」が2018年も地上約250mに登場いたします。デイタイムは桜の香りを感じながら、旬の食材満載のアフタヌーンティーを、今年もブッフェスタイルでお楽しみいただけます。オープンサンドイッチカウンターでは、皆さまのお好みに合わせ、シェフが目の前でオープンサンドをお作りいたします。色鮮やかな食材を気の向くままに組み合わせ、あなただけのサンドをお楽しみください。春の柔らかな日差しを受けた東京の街並みを眺めながら、心ゆくまで春の味覚をご満喫いただける人気のイベントです。



#### コールドカウンター

##### パパイヤ冷製スープ

ホワイトアスパラガス、生ハム、ゴートチーズ、シトラスオイル  
ガーリックシュリンプ、クロスティニ  
スモークサーモン、キュウリ、紫玉ネギ、ハニーマスタード  
ホタルイカ、カップリーニ、ガスパチョ

#### オープンサンドイッチカウンター ※お好きなチョイスをお選びください。

##### メインチョイス

生ハム／スモークサーモン／ツナ&ケッパー／ガーリックシュリンプ／チキン

##### サイドチョイス

ボイルドエッグ／オリーブ／レタス／トマト／キュウリ／アボカドピューレ／パルメザンチーズ

##### ドレッシングチョイス

サワークリーム／ハニーマスタードソース／マリーローズソース

#### ホットカウンター

さくらリゾット、サーモン、ローストビーツ、バジルペースト

桜鯛、パナ貝、イカ、春キャベツポトフ

国産鶏胸肉グリル、キクイモピューレ、アスパラガス

ローストビーフ、レフォールクリーム、山葵、フォン・ド・ヴォー、たまり醤油

ミニ さくらガーデンバーガー ービーフパティ、桜の塩漬け、菜の花マヨネーズ

#### デザートカウンター

さくらエクレア

さくら杏仁豆腐

さくらモンブラン

苺エクレア

苺のショートケーキ

苺スラッシュ

#### ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半ラストオーダー）

コーヒー・紅茶・ソフトドリンク

料金：¥4,800

スパークリングワイン・ビール・赤白ワインの2時間フリーフロー付 ¥6,800

グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）付 ¥7,800

お花見キッズアフタヌーンティー（4歳から12歳までのお子様対象） ¥2,400

期間：2018年3月30日(金)～4月1日(日)、4月6日(金)～8日(日)、4月13日(金)～15日(日)

14:00～17:00（ラストオーダー16:30）

※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。



## 「夜桜ディナー at さくらガーデン」

ナイトタイムの「さくらガーデン」はコーススタイルでディナーをご用意いたします。可愛らしい3種の鮭の手まり寿司や、シグネチャーのロブスタービスクなどの前菜、メインのサーロインステーキを華やかなシャンパンと共に楽しみください。デザートは春をさらに感じていただける桜と苺のデザートをbuffetスタイルでご提供いたします。雅な夜桜、月華に照らされた東京の夜景、そして穏やかな春の風をシェフこだわりのお料理と共に心ゆくまでご堪能ください。



### 【コースメニュー】

#### 前菜4種

鮭の3種類手まり寿司 一太トロ、中トロ、赤身

シトラスサーモン、エシャロットヴィネグレット、ホワイトアスパラガス

キャビア、サワークリーム、チャイブ、スプーンタルト

ロブスタービスク

#### メイン

国産牛サーロイングリル、マッシュポテト、スティックセニョール、フレッシュレフォール、赤ワインソース

デザートbuffet ※18時以降のご提供となります。

さくらエクレア

さくら杏仁豆腐

さくらモンブラン

苺エクレア

苺のショートケーキ

料金：グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）付 ￥12,000

グラスシャンパン（ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ）・シャンパン（ペリエ ジュエ グラン ブリュット）・

ビール・赤白ワイン・ソフトドリンクの2時間フリーフロー付（1時間半ラストオーダー） ￥16,000

期間：2018年3月30日(金)～4月15日(日) 17:00～20:30

※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。

※ご予約は24時間前までに2名様より承ります。

## 「ボタニカルガーデン カクテル」

今春のルーフトップバーでは、話題のボタニカルを使用したカクテルが期間限定で登場いたします。ミクソロジストの吉原泰敏が世界各国のジンとその国をイメージしたボタニカルのユニークなコンビネーションで、まるで植物園に訪れたかのような華やかな6種のカクテルをご提案いたします。ジャパニーズクラフトジンのROKUと、日本の春の代名詞である桜を組み合わせた「ジャパニーズフィズ」は、可憐で優しげな桜の香りのなかに山椒のスパイシーさがアクセントを添える味わいに、シナモンやレモングラスですっきりとした味わいの「インドネシアンフィズ」は、ジャスミンの香りがエキゾチックな雰囲気演出いたします。お口のなかいっぱい広がるボタニカルガーデンをお楽しみください。



※画像左から順に

#### ジャパニーズフィズ

ROKU（ロク）、ドーバー さくら リキュール、ローズヒップシロップ、マラスキーノ、レモンジュース、ソーダ、桜、山椒、グリオットチェリー

#### イタリアンフィズ

マルフィジン、レモンティーシロップ、レモンジュース、ソーダ、レモン、バジル、タイム、パプリカ

### ジャーマン フィズ

モンキー 47、ローズヒップシロップ、レモンジュース、ソーダ、グレープフルーツ、ローズマリー、ペッパー、クランベリー

### ブリティッシュ フィズ

ヘンドリックス ジン インフューズ セイロン、ローズシロップ、レモンジュース、ソーダ、キュウリ、ローズティ、オレンジ、ジュニパー

### インドネシアン フィズ

ホピースジン、ジャスミンシロップ、レモンジュース、ソーダ、レモン、シナモン、レモングラス、ディル

### フレンチ フィズ

ジーヴァイン ジン フロレゾン インフューズ ラベンダー、ピノ・デ・シャラント シロップ、レモンジュース、ソーダ、レモン、タイム、ジンジャー、ジュニパー

料金：各¥1,950

期間：2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)

※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：

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)

※2018年1月より営業時間が変更になります。毎日 17:00～25:00

## カフェ&バー BeBu (ビブ)

### 「デボラ タパス！」

スペインの食と言えば、バルのカウンターに並ぶタパスやピンチョス。ご友人とお集まりに、BeBuのスパニッシュタパスはいかがでしょう。 “デボラ”とは、スペイン語で“食べる”の意味。オリーブやイベリコハム、海老のアヒージョなどの定番人気タパスやピンチョスから、トマトソースで煮込んだスペイン風ミートボール“アルボンディガス”をBeBu流にアレンジしたミニバーガーまで、サングリアやスペインビールを片手にスペインの味覚を存分にご堪能ください。デザートには赤ワインゼリーとフルーツのサングリア風味のサンデーを、サクサクのチュロスにたっぷりつけて召し上がるのがお勧め。徐々に暖かくなってきた春の夜風を感じながら、気の置けないお仲間とお楽しみください。



### 【セットメニュー】

タパス 5種

マッシュルームフライ・オリーブ&チーズ・イベリコハム&ピクルス・イベリコハムクロケット・獅子唐ソテー  
シーフード エンサラーダ

海老のアヒージョ、バゲットスライス

パタタスブラバス、スパイシートマトソース

ミニ ビーフエンパナーダ

ミニ アルボンディガスバーガー ースペイン風ミートボールのバーガー

スパニッシュ サングリアサンデー

### ドリンク 2時間フリーフロー (1時間半ラストオーダー)

スパークリングワイン・ドラフトビール・赤白ワイン・サングリア・カクテル各種・ソフトドリンク

料金：¥5,000

スペインビールの2時間フリーフロー付 ¥5,500

期間：2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝) 17:00～20:30、日：祝 17:00～20:00 (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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※ご予約は 48 時間前までに 2 名様より承ります。

## 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 ~ 22:30、日・祝日 11:00 ~ 21:30 (休前日を除く)

BeBu ラウンジ 11:00 ~ 21:00

## ペストリー ショップ

### 「さくらスイーツ」

ペストリー ショップでは、今年も春満開の「さくらスイーツ」をご用意いたします。毎年好評いただいている、口いっぱいに桜の香りが広がるエクレアや、桜餅をイメージしたマカロンに加え、今年はスイート ジャーが杏仁豆腐とのコンビネーションになって登場いたします。新発売のモンブランはアーモンド入りメレンゲのサクサクとした食感と、濃厚な抹茶シャンティクリームを優しい桜クリームが包み、まさに“日本の春”を感じさせる逸品です。お持たせやホームパーティーにもお勧めの「さくらスイーツ」で、皆さまのもとに春をお届けいたします。



さくらエクレア	スモール 各¥200 ラージ 各¥490
さくら杏仁豆腐スイート ジャー	¥650
さくらモンブラン	¥550
さくらロールケーキ	¥500
さくらチーズタルト	¥500
さくらマカロン (3個入り)	¥1,200
さくらギモーブ	¥650

販売期間：2018年3月19日(月) ~ 4月27日(金)

※ 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

### 「フレッシュ スプリング」

AO スパ&クラブの春は、ゆったりとしたバスタブ付きのスパスイートで、目にも可愛らしいイチゴと酒粕のバスタイムと春の香りのオイルマッサージをご用意いたします。ビタミン C が豊富でシミやシワを予防する効果のあるイチゴと、栄養価が高く、美白効果、保湿効果に優れた酒粕のバスで全身をケア。体の芯から温めることで、その後のマッサージの効果をさらに高めます。オレンジとコリアンダーをブレンドした爽やかな春の香りのボディマッサージは、カウンセリングをもとに、お客さまのその日のコンディションに合わせた技法で行います。冬の寒さで強張ったお身体をほぐし、暖かな春に向けて活力を促す爽やかなメニューです。



フレッシュ スプリング (90分) ¥22,000

・酒粕とドライイチゴのバスタイム

・コリアンダーとオレンジの春のブレンドオイルで全身マッサージ

販売期間：2018年3月15日(木)～4月30日(月・祝)  
※ 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。

#### 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」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SIMPLICITYの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](http://www.andaztokyo.jp) または [www.facebook.com/AndazTokyo](http://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、では、ナパ、サヴァンナ、ウェストハリウッド、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、スコッツデール、マウイ、オタワ、パパガヨ、マヤコバ、アムステルダム、シンガポール、ニューデリー、上海、東京で17軒のアンダーズホテルを運営しており、今後も、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)) 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/z2EVM>