

報道関係者各位

アンダーズ 東京 フェスティブシーズン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) では、令和最初のフェスティブシーズンにふさわしい華やかなメニューの数々を皆さまにお届けいたします。

2019年のフェスティブシーズンは一年を締めくくるにふさわしい、色鮮やかで華やかなメニューの数々を揃えて皆さまをお迎えいたします。毎年好評のグランピングスタイルの「星降る夜のクリスマスイグルー」が今年はディナーに加えて、ランチタイムにも地上約250メートルに登場いたします。また、「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、クリスマスにお馴染みのくみ割り人形の物語をテーマにした五感で味わうユニークなディナーコースを、「ルーフトップ バー」ではクリスマス気分をさらに盛り上げる可愛らしいシャンパンカクテルを、「ペストリー ショップ」では華やかなフェスティブを彩る「クリスマスケーキ」が店頭並びます。「BeBu」では、ご友人や職場のお仲間との忘年会を盛り上げるパーティーメニューが登場し、「AO スパ&クラブ」では、乾燥や冷えが気になるこの時期にぴったりな「ウォーム&モイスチャー」で一年のお疲れを癒します。「the SUSHI」では、大晦日限定の本格江戸前寿司とシャンパンのペアリングで一年を締めくくるガラディナーをご用意いたします。

【フェスティブプロモーション】



ペストリー ショップ
「クリスマスケーキ」



ルーフトップ テラス
「星降る夜のクリスマスイグルー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「クリスマスディナー」



BeBu (ビブ)
「忘年会パーティープラン」



AO (アオ) スパ&クラブ
「ウォーム&モイスチャー」



ペストリー ショップ
「クリスマスハンパーギフト」

【ニューイヤーズイヴ プロモーション】



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ニューイヤー カウントダウンディナー」



the SUSHI
「寿司とシャンパンのガラディナー」

■フェスティブプロモーション

ルーフトップ テラス

「星降る夜のクリスマスイグルー」

今年も、クリスマスの二日間限定で地上約 250 メートルの上空にイグルーが登場いたします。ラグジュアリーで、ユニークなグランピングスタイルのかまくらを、是非ご体験ください。今年は初めてランチタイムも開催。晴れた日には富士山まで望める、夜とは一味違ったダイナミックな景色を眺めながら、ご友人やご家族で思い出に残るひと時をお過ごしください。ディナータイムは、ワインペアリング付きのラグジュアリーなコース料理をご用意いたします。特別な夜にシェフが二夜限定でご用意する贅沢なフルコースをご堪能ください。



【ランチ コースメニュー】

グリーンピースと赤ピーマンのブリニ クリスタルキャビア
アップルウッドで香りをつけた鴨胸肉の燻製とフォアグラのテリーヌ
イチジクのキャラメリゼ マイクロリーフのリース
ラングスティヌと帆立貝のソテー 聖護院蕪のブルーテ
牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン フランス産フレッシュ黒トリュフソース 京野菜
栗のブッシュドノエル

価格：ウエルカムシャンパン 1 杯とワイン（赤または白）1 杯付き ￥20,000

場所：ルーフトップ テラス

予約期間：2019 年 11 月 1 日(金)～

開催期間：2019 年 12 月 24 日(火)～ 12 月 25 日(水) 11:30～13:30

※お子さまメニュー（¥5,000）もご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

※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。

※記載の価格は 1 名様料金となります。

※ご予約は最少 2 名～最大 4 名を 1 組として 3 日前までに承ります。

【ディナー コースメニュー】

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

・グリーンピースと赤ピーマンのブリニ クリスタルキャビア

ジェイ・クリストファー ウーバー ソーヴィニヨン・ブラン

・オーロラサーモンの柚子マリネとポロ葱のプレッセ スモーク完熟トマトのクーリ シャンパンクリーム

トリンバック ピノ グリ レゼルヴ ペルソネル

・甲州地鶏のコンソメスープ フォアグラのソテーとトリュフのフラン チャイブ

デュモル シャルドネ ナパ・ヴァレー

・鱈をまとった甘鯛のポワレ 京水菜のピューレと浅利のジュ パンチェッタのフォーム

スタグス・リープ・ワイン・セラズ アルテミス カベルネ・ソーヴィニヨン

・雪室熟成牛シャトーブリアンの低温rost グリル ワイルドマッシュルームとビーツのサラダ

グリーンマスタード ミックスハーブ 雪室熟成醤油 ホースラディッシュ ポートワインとビーフジュ

・ストロベリーホワイトクリームスフレチーズケーキ バニラと苺のマーブルアイスクリーム

ピスタチオスポンジ アングレーズソース ミックスベリー

価格：ワインペアリング付き ￥50,000

場所：ルーフトップ テラス

予約期間：2019 年 11 月 1 日(金)～

開催期間：2019 年 12 月 24 日(火)～ 12 月 25 日(水) 第 1 部 18:00～20:00 第 2 部 20:30～22:30

※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。

※記載の価格は 1 名様料金となります。

※ご予約は最少 2 名～最大 4 名を 1 組として 3 日前までに承ります。

店舗情報：

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 月～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00）

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

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「クリスマスディナー」

クリスマスの風物詩「くるみ割り人形」。愛らしい少女とくるみ割り人形がクリスマスの夜に繰り広げる物語を、コースディナーでお楽しみいただきます。物語は主人公の少女がクリスマスプレゼントにくるみ割り人形を貰うシーンから始まります。皆が寝静まると、兵隊を象ったくるみ割り人形が動き出し、襲ってきたねずみの王たちとの大乱闘を制し、シュガープラムの待つお菓子の国に少女を招待します。

物語の始まりを予感させるプレゼントを象ったフォアグラのアミューズブッシュや、くるみ割り人形をイメージしたサーモンとキャビアの前菜、華やかなクリスマスにふさわしい和牛テンダーロインのメインディッシュに、物語のハイライトでもある可憐なシュガープラムの精の踊りをイメージした色鮮やかなデザートでのエンディングまで、心躍るお料理の数々をお楽しみください。またライブミュージックはこの時期限定で、お料理のテーマに合わせたくるみ割り人形の曲をお送りいたします。五感でお楽しみいただくアンダーズのクリスマスを、大切な人とお過ごしください。



【コースメニュー】

小さなプレゼント

フォアグラのミルフィーユ 梅干のクリーム

くるみ割り人形の兵隊

スモークポテトとズッキーニのロスティー オーシャントラウトのコンフィ キャビア
カリフラワークリーム ポークの克蘭ブル ミックスリーフ

クリスマスエッグノッグ

山梨県産鶏のブルーテ 冬トリュフ プリオッシュのクルトン

王冠

車えび パンプキンニョッキ レモングラスのフォーム

王のごちそう

A-3 テンダーロインの低温調理 オックステールのパイ パンプキンピューレ ビーツのロースト
スイスチャード トリュフとモリーユ茸のソース

特別なスイーツ

クリスマスシュガープラム スイートチェリー ピスタチオスポンジの克蘭ブル
ピスタチオクリーム ストロベリー ダークチョコレートのアイスクリーム

価格：4 コースメニュー（鶏のブルーテを除く） ￥20,000

5 コースメニュー ￥22,000

期間：2019年12月20日(金)～23日(月)、25日(水) 18:00～22:30

2019年12月24日(火) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※12月24日(火)のみ2部制となります。

※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。

「クリスマス アフタヌーンティー」

フェスティブシーズンのティータイムは、華やかで楽しいクリスマス限定のアフタヌーンティーをお楽しみください。トマトの赤いマフラーを巻いたモッツアレラチーズのスノーマンや、雪室で熟成して甘みを増したポテトで仕立てられた小さなクリスマスツリーのセイボリー、クリスマスには欠かせないブッシュドノエル、シュトーレンのスイーツなど、見た目にも心躍るメニューを揃えました。この時期限定のクリスマスカクテルを添えれば、テーブルの上がさらに華やきます。



セイボリー

クリスマスカラーのスモークトラウトロール

モッツアレラトマトのスノーマン

雪室熟成ポテトのツリー仕立て

ミューズリーとブルーチーズのキッシュ イチジクと胡桃のアクセント

洋ナシとパルマハムのベリーローフサンド

スイーツ

ショートケーキ

ルビーモンブラン
シュトーレン
ブッシュドノエル
苺のティラミス
オレンジゼット

スコーン
チョコレート
オレンジ&レーズン

価格：¥4,900

オリジナルクリスマスカクテル（アルコール／ノンアルコール）付き ¥5,800

期間：2019年11月30日(土)～12月25日(水)

※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：

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

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 月～金 9：00～21：00、土・日・祝日 9：00～19：00）

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

営業時間 ダイニング 朝食 6：30～11：00、ランチ 11：30～15：30、ディナー 18：00～22：30

ウィークエンドブランチ 11：30～13：00、13：30～15：30

ラウンジ 10：30～23：30

アフタヌーンティー 14：00～17：00、土・日・祝 13：00～15：00、15：30～17：30

※ラストオーダーは30分前となります。

ペストリー ショップ

「クリスマスケーキ」

今年のペストリー ショップはクリスマスを彩る多種多様なケーキの数々をご用意いたします。第四のチョコレートといわれるルビーチョコレートを使用したモンブランは、抹茶マロンクリームとの濃厚なマリアージュに、甘酸っぱいグリオットチェリーとラズベリーのジュレを合わせ、見た目も味も可愛らしい一品に。雪原をイメージし、白を基調としたブッシュドノエルは、オレンジムースとホワイトチョコレートのチーズムース、ダークチョコレートのムースを合わせて、濃厚なチョコレートの中にオレンジの香りと酸味が効いた大人のチョコレートムースです。さらに、華やかな色のコンビネーションで人気のクリスマス限定のエクレアが今年も登場。クリスマスならではのクリスマスプディングや、ベリーズ産の希少なカカオを使用した本格的な味わいのダークチョコレートなど、見逃せないメニューが目白押しです。



ショートケーキ	12cm ¥4,100／15cm ¥5,300
ルビーモンブラン	12cm ¥3,900
ドームチョコレート	12cm ¥4,000
ブリーチーズケーキ	12cm ¥3,900
ブッシュドノエル	24cm ¥4,800

クリスマスケーキ予約期間：2019年11月1日(金)～12月19日(木)

クリスマスケーキ販売期間：12月20日(金)～12月25日(水)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

クリスマスエクレア セレクション スモール 各¥220／ラージ 各¥520

クリスマスプディング／ダークチョコレート／チェリー&ラズベリー／オレンジショコラ／ピスタチオ／ルビーモンブラン

クリスマスロリポップ (3個入り) ¥1,400

アップル (アールグレイ)、クリスマスツリー (抹茶)、スノーマン (苺)

クリスマススイーツ販売期間：2019年12月1日(日)～12月25日(水)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

「クリスマスハンパーギフト」

アンダーズ 東京では、今年も一年お世話になった方へ贈るオリジナルギフトをご用意いたします。

ペストリー ショップでは、人気のホテルメイドのスイーツを多数織り交ぜたブーツ、スレッド（ソリ）、2サイズのボックス、バスケットの5種のギフトを販売いたします。ご友人向けにブーツやスレッド、お取引先の年末のご挨拶にぴったりのボックス、クリスマスパーティーに華を添えるバスケットなど、用途に合わせてお選びください。



ハンパーブーツ ￥2,000
フィナンシェ2種、ストロベリーギモーブ（スモール）、
チョコレートクッキー、チョコレート&キャンディー（スモール）

ハンパースレッド ￥2,100
ボンボンショコラ、抹茶クッキー、キャンディーケーキ、マンディアン、ストロベリーギモーブ（スモール）

ハンパーボックス（スモール） ￥3,000
フィナンシェ2種、マドレーヌ2種、アマンドショコラ（スモール）、ストロベリーギモーブ（スモール）、
チョコレート&キャンディー（スモール）、スペキュロス（スモール）

ハンパーボックス（ラージ） ￥6,000
フィナンシェ2種、マンディアン3種、ストロベリーギモーブ（ラージ）、ピーカンキャラメル、
チョコレート&キャンディー（ラージ）、シュトーレン

ハンパーバスケット（数量限定） ￥7,000
フィナンシェ2種、マンディアン3種、アマンドショコラ（ラージ）、ストロベリーギモーブ（ラージ）、
チョコレート&キャンディー（ラージ）、スペキュロス（ラージ）、チョコレートクッキー、シュトーレン

期間：2019年11月19日(火)～12月25日(水)

※ 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
営業時間 8：00～20：00、土・日・祝日 10：00～20：00

ルーフトップ バー 「クリスマスロッシーニ」

ルーフトップ バーではクリスマスシーズンにふさわしい、見た目にも可愛らしいシャンパンカクテルをご用意いたします。ホテルメイドの苺とローズマリーのシャーベットに華やかなシャンパンを注ぎ、甘酸っぱい炭酸がはじけるカクテルを、夜景とともに楽しみください。

クリスマスロッシーニ
苺とローズマリーの自家製シャーベット、G.H.マム シャンパン、ライムピール

価格：￥2,000
期間：2019年11月1日(金)～12月31日(火)
※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 月～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)
予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com URL andaztokyodining.com
営業時間 17:00～25:00 ※ラストオーダーは30分前となります。

BeBu (ビブ)

「忘年会パーティープラン」

2019年の締めくくりに、BeBuでの忘年会はいかがでしょう。アメリカとメキシコのフェスティブシーズンをイメージし、彩り鮮やかで、皆さまの気分を盛り上げるメニューの数々をご用意いたしました。アメリカのクリスマスに欠かせないクランベリーソースを合わせた、ジューシーな丸ごとローストチキンや、寒い冬にふさわしい熱々のクラムチャウダーのポットパイ、BeBuの代名詞でもあるバーガーなど、バリエーション豊かなお料理をお楽しみいただきます。華やかなスパークリングワインを片手に、職場のお仲間や、ご友人同士で1年の思い出話を花を咲かせてください。



【コースメニュー】

トルティーヤチップ チェダーチーズとアボカドのディップ

BeBu サラダ

チョリソーとかぼちゃのニョッキ

ボストンクラムチャウダーのポットパイ

ポップコーンシュリンプ ポテト

クラブケーキのミニバーガー

セージ風味のスタッフィングを詰めたローストチキン クランベリー&アップルレリッシュ

イタリアンソーセージのミートローフ

栗のプッシュドノエル

シュトーレン

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、ビール、赤白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク

価格：¥6,000

期間：2019年11月18日(月)～12月27日(金)

17:00～23:00 (L.O. 20:30)、土・日・祝日 17:00～22:00 (L.O. 20:00)

※記載の価格には消費税が含まれます。

※ご予約は48時間前までに2名様より承ります。

店舗情報：

BeBu (ビブ)

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 月～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)

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

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

BeBu ラウンジ 11:00～21:00

※ラストオーダーは30分前となります。

AO (アオ) スパ&クラブ

「ウォーム&モイスチャー」

気温も湿度も下がり、コンディションを保つのが難しくなる季節。お体を芯から温め、お顔までしっかりと保湿を施すジャーニーでバランスを整えます。フェスティブシーズンにぴったりの、ホットワインをイメージしたリンゴ、シナモン、赤ワインのブレンドスクラブでの足浴からスタート。リンゴ酸やポリフェノールで、年末の忙しさで疲労の溜まった胃腸やお肌に活力を与えます。ボディマッサージには、オレンジやローズマリーが配合されたオイルと、お体を深部からほぐすディープティッシュマッサージ、ホットストーンでの温めを組み合わせ、お体を芯から温めながら、寒さでこわばりコリが溜まりやすい冬のお体をほぐしていきます。お顔は、保湿クリームを贅沢に使用してマッサー



ジ。冷たい外気にさらされ乾燥したお肌にハリとツヤを与えたあと、モイスチャライザーで仕上げます。全身をじんわりと温めながら1年の疲れを癒す贅沢なジャーニーです。

ウォーム&モイスチャー (90分) ¥28,000

- ・リンゴ、シナモン、赤ワインのスクラブでフットケア
- ・エレメンタルハーボロジーの「ファイヤーゼスト」のオイルでハンドボディマッサージをしながら、ホットストーンでお体の温め。さらに肘下、ひざ下はW&Cモイスチャライザーで仕上げ
- ・エレメンタルハーボロジーのフェイシャルクリームでお顔のマッサージ
- ・エレメンタルハーボロジーのパーフェクトバランスモイスチャライザーで仕上げ

販売期間：2019年11月1日(金)～12月31日(火)

※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 URL aospaandclub.com

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

「ウィンターギフト」

AOスパ&クラブでは、寒い冬にぴったりなご自宅で贅沢なバスタイムをお過ごしいただけるバスセットをご用意いたします。中国伝統の五行説に基づき植物由来の素材を取り入れた「エレメンタルハーボロジー」のセットは5種のバスオイルからお好きなオイルをお選びいただけます。京都宇治のオーガニック緑茶を使用したオーガニックコスメの「KOTOSHINA(コトシナ)」は、爽やかな緑茶をベースにしたどなたからも好まれる香りが特徴です。また、ホテルロビーで香る四季の香りをご自宅でもお楽しみいただくと好評のエアミストをOne Year(4本セット)にて販売いたします。いずれのセットも期間限定の特別価格で販売いたします。



ギフトバスセット

- ・エレメンタルハーボロジー ¥13,320
バスオイル (Wood/Fire/Earth/Metal/Water)、W&Cボディモイスチャライザー
- ・KOTOSHINA ¥12,150
バスマイルク (グリーンティー)、ボディバター (スイートグリーンティー)

アンダーズ 東京オリジナルエアミスト One Year (4本セット) ¥7,200

Spring Sakura、Summer Bamboo、Autumn Rice、Winter Yuzu

アンダーズ 東京オリジナルエアミスト

アンダーズ 東京 51階、ロビーへ続くエレベーターホールで香るアロマ。ホテルに到着したゲストを日本ならではの四季の香りでお迎えします。アンダーズ 東京のアイコンとして人気の香りをご自宅でも、エアミストでお楽しみいただけるようになりました。

【Spring Sakura】3月～5月 春

春のアロマは、誰もが待ち望む美しい桜の季節をイメージした香り。一斉に芽吹くフレッシュな春の香りが、爽やかな気分へと誘います。

【Summer Bamboo】6月～8月 夏

夏のアロマは、凜とそびえる青々とした竹と、暑さの中に一服の涼をもたらす打ち水の清涼感をイメージした香りです。

【Autumn Rice】9月～11月 秋

秋のアロマは、豊かで輝きのある稲穂の香りをイメージ。実りの季節を迎えた黄金色の大地を思い浮かべながらお楽しみください。

【Winter Yuzu】12月～2月 冬

冬のアロマは、旬の香り高い柚子を使用。柑橘にスパイシーなジンジャーをきかせた柔らかくあたたかな香りはリラックスタイムにぴったりです。

期間：2019年11月19日(火)～12月25日(水)

※「アンダーズ 東京オリジナルエアミスト」は単品での販売も行っております。(各¥2,000)

※ 記載の価格に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 URL aospaandclub.com

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

※『フェスティブプロモーション』の画像データは、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/5IAFwG>

■ニューイヤーズイヴ プロモーション

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「ニューイヤー カウントダウンディナー」

2020年へのカウントダウンは、煌く東京の夜景とともにザ タヴァンで華やかにお過ごしください。オレンジと柿を合わせた爽やかなロブスターの前菜や、旬の鴨のグリル、2種のビーフの贅沢なメインディッシュなど、シェフが腕によりをかけたスペシャルなディナーコースをご用意してお待ちしております。第2部にはシャンパンのフリーフローをお付けし、カウントダウンの瞬間をさらに華やかに盛り上げます。



【コースメニュー】

アミューズブッシュー 雪室熟成ポテトクリーム キャビア添え

カナダ産ロブスターのポッシュェ トラウトキャビア カラスミ

フェネル オレンジと柿のコンポート オレンジクリーム レモンオイル

オックステールのラビオリ 手長海老のポッシュェ ほうれん草のソテー ポルチーニ茸のソース

青森県産鴨胸肉のグリル ラベンダーとハニーのグラッセ キャラメリゼした桃 タスマニアンマスタードシード

佐賀県産テンダーロインとサーロインのスローグリル 小玉葱 トリュフポテトケーキ

トマトとブラックオリーブのフォンデュ 芽キャベツ スモークベーコン モリーユ茸のソース

チョコレートスフレプリン ウィンターストロベリー ピスタチオアイスクリーム (シェアスタイル)

価格：第1部 ¥20,000

第2部 シャンパンのフリーフロー付き ¥34,000

期間：2019年12月31日(火) 第1部 18：00～20：30、第2部 21：00～24：30

※第2部はシャンパンのフリーフロー付きのコースのみの提供となります。

※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：

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

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 月～金 9：00～21：00、土・日・祝日 9：00～19：00)

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

営業時間 ダイニングエリア 朝食 6：30～11：00、ランチ 11：30～15：30、ディナー 18：00～22：30

ウィークエンドランチ 11：30～13：00、13：30～15：30

ラウンジエリア 10：30～23：30

※ラストオーダーは30分前となります。

the SUSHI

「寿司とシャンパンのガラディナー」

the SUSHI では、令和初の大晦日を本格江戸前寿司とシャンパンのフリーフローとともに楽しみいただきます。旬の素材を織り交ぜながら、職人こだわりのお料理と鮨をご賞味いただきます。茶房を思わせる落ち着いた雰囲気の中、一年の出来事を振り返る会話をお楽しみください。



先付

玉子豆腐 蟹餡かけ

お造り

松皮かれい薄造り

小鉢

真蛸やわらか煮

刺身

鮪トロ 富山産白エビ

焼物

寒ブリ柚庵焼

握り寿司

本鮪トロ 金目鯛 ヤリ烏賊 𩺰鯖 生イクラ醤油漬 雲丹

手まり寿司

赤身漬け 才巻エビ サーモン

巻物

鉄火巻

お椀

茗荷とあおさ海苔と豆腐の赤出汁

デザート

マスカルポーネのセミフレッド ミックスベリー

シャンパン 2 時間フリーフロー (1 時間半ラストオーダー)

ビルカール・サルモン (ブリュット ブラン・ド・ブラン、ブリュット・ロゼ、ブリュット・ヴィンテージ 2008)

価格：¥30,000

期間：2019年12月31日(火) 第1部 17:30～19:30、第2部 19:30～21:30、第3部 21:30～23:30

※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。

※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：

the SUSHI

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 月～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)

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

営業時間 17:00～22:00

※『ニューイヤーズイヴ プロモーション』の画像データは、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/l4aEiN>

<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」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 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 でご確認ください。[Facebook](#)、[Twitter](#)、[Instagram](#) では、@andaztokyo をフォローしてください。ハッシュタグ「#andaztokyo」「#アンダーズ東京」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

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 (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) 鎌田優香 (yuka.kamata@andaz.com)

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