

報道関係者各位

寒い冬を暖かくお過ごし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 冬の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、寒い冬に心も身体も温まるメニューの数々をご用意して、皆さまをお迎えいたします。

アンダーズ 東京では、1年で最も寒い季節となる1月、2月に皆さまを暖かくお迎えするスペシャルなメニューをご用意いたします。メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、バームクーヘンを食べて育ったスペシャルな藏尾ポークをコース仕立てでお楽しみいただける「バームクーヘンポークスペシャル」を、ティータイムには旬の金柑を使ったこの季節にふさわしい「チョコレート&金柑アフタヌーンティー」を期間限定にてご提供いたします。ルーフトップバーでは、伝統的なカクテルをアレンジしたホットカクテルを、カジュアルダイニングの BeBu (ビブ) では、寒い季節にぴったりのリッチなチーズがとろける「フォンデュ パーティープラン」を、ペストリー ショップでは、バレンタインデーやホワイトデーの贈り物に最適なオリジナルチョコレートの数々をご用意いたします。さらに AO スパ&クラブでは、冬太りが気になるこの時期に、ゆずとジンジャーを使ったスリミングとリフティングを目指す「New Year, New You」が登場いたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「バームクーヘンポークスペシャル」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「チョコレート&金柑アフタヌーンティー」



ルーフトップバー
「ホット クラシック」



BeBu (ビブ)
「フォンデュ パーティープラン」



BeBu (ビブ)
「チーズフォンデュバーガー」



ペストリー ショップ
「3匹のネズミたち」



ペストリー ショップ
「バレンタイン&ホワイトデープロモーション」



AO (アオ) スパ&クラブ
「New Year, New You」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「バームクーヘンポークスペシャル」

通称バームクーヘンポークと呼ばれる藏尾ポークは、その名の通りバームクーヘンを食べて育った豚肉です。自然豊かな鈴鹿山系のふもとの町でバームクーヘンをはじめ、人間が食べても美味しいと思える上質な飼料だけを与え、清潔でストレスフリーな環境の下のびのびと育てられるため、甘みがあり柔らかな肉質が特徴です。前菜からメインまでバームクーヘンポークを随所に使ったディナーは、冬の寒さで甘みを増したねぎやごぼうなどの野菜や、きのこといった食材を組み合わせ、冬の滋味を感じさせる仕上がりとなっています。



【コースメニュー】

バームクーヘンポークのパテドカンパーニュ 栗 マスタード ピクルス ベビーサラダ
バームクーヘンポークのリエットとフォアグラのキャベツ包み 大根のコンポート 金柑 芽キャベツ コンソメスープ仕立て
バームクーヘンポークのベーコンで巻いたアンコウのロースト 縮みほうれん草のソテー ブロッコリースプラウト 木の芽
雪室熟成醤油と焦がしバターのソース
バームクーヘンポークのロースグリル ポルチーニのクラスト 茸ソテー 下仁田ねぎのピュレ
ゴボウチップス トリュフソース
森の中のバーム ヘーゼルナッツ ホワイトチョコレート メープルアイスクリーム 野いちご

価格：4 コースメニュー（フォアグラのキャベツ包みを除く） ￥10,000
5 コースメニュー ￥12,000

期間：2020年1月6日(月)～2月29日(土)

※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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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。

「チョコレート&金柑アフタヌーンティー」

この時季のアフタヌーンティーには、冬に旬を迎える金柑にバレンタインにもぴったりのチョコレートを合わせました。セイボリーのフォアグラ クリスピーコーンは、甘みや酸味とも相性の良いフォアグラと金柑を合わせたフィリングを、ビターな味わいのクリスピーコーンにたっぷりとお楽しみいただけます。また、スイーツの金柑のタルトレットは、ココのあるチョコレートを敷きつめたタルトレットにフルーティーでさわやかな金柑のムースをトッピングしました。金柑ヴェリーヌは、咳や喉の風邪にも効くといわれる金柑の実をまるごと使い、つるりとした喉ごしをお楽しみいただける乾燥が気になるこの季節にぴったりの逸品です。この時期だけのスペシャルなアフタヌーンティーをご堪能ください。



セイボリー

フォアグラ 金柑 ピスタチオ カカオ 70% クリスピーコーン
コンビーフ 金柑 カカオ 70% キッシュ
スモークサーモン サワークリーム 金柑 カカオ
カカオ風味のチーズと金柑マーマレード コルニッション ハム
キャロットムース 金柑 スモークダック カカオのミニシュー

スイーツ

金柑タルト
金柑ロールケーキ
レモンゼリーとヨーグルトの金柑ヴェリーヌ
チョコレートタルトレット金柑ムース
金柑エクレア
金柑オレンジット

スコーン

オレンジ&レーズン
ハニー

価格：￥4,200/土・日・祝日 ￥4,500

期間：2020年1月6日(月)～2月29日(土)

※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。

ルーフトップ バー

「ホット クラシック」

1 年の中で最も寒くなる季節に、ルーフトップ バーではミクソロジストがジントニックや、モヒート、モスコミュールなどクラシカルな定番カクテルをホットカクテルにアレンジしてご用意いたします。アイリッシュコーヒーは、元ペストリーシェフのミクソロジストが作り上げたホテルメイドの本格的なチョコレートをとッピングしてご提供いたします。そのほかにも温かく且つフレッシュな味わいのカクテルをこの機会にお楽しみください。



ホットジン&トニック

ボンベイサファイアジン、ジャスミンシロップ、フレッシュライムジュース、ジュニパービターズ、地中海トニック、フレッシュベリー&ローズマリー

ホットモヒート

バカルディ 8 ラム、スパイスシロップ、フレッシュミント、キーマン茶、ライムジュース、ディプロマティコラム
ホットウォーター

ホットアイリッシュコーヒー

ジェイムソンブラックバレルウィスキー、ギネス&ミックスベリーリダクション、エスプレッソ
ほうじ茶とチョコレートクリームエスプーマ

ホットモスコミュール

ライムリーフインフューズアブソルートウォッカ、ジンジャービア、梅干しコーディアル、ウーロン茶

価格：各 ¥2,000

期間：2020 年 1 月 1 日(水)～2 月 29 日(土)

※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)

「フォンデュ パーティープラン」

BeBu ではクラシックチーズ、ホワイトシチュー、地中海風トマトと味わいが異なる 3 種のフォンデュをお選びいただけるパーティープランをご用意いたします。芽キャベツやさつま芋などチーズフォンデュと相性抜群の定番食材や、チキンボールやポークベリーなどをお好みのフォンデュでお楽しみください。また、アラカルトでは、ビーフパティととろけるチーズのマリアージュをご堪能いただける「チーズフォンデュバーガー」が登場いたします。この冬 BeBu がご提供する温かいチーズ料理を心ゆくまでお楽しみください。



フォンデュ セット

ポークベリー、チキンボール、スモールオニオン、人参、芽キャベツ、さつまい

*3種のフレーバーの中からお選びください

クラシックチーズフォンデュ、ホワイトシチューフォンデュ、地中海風トマトフォンデュ

タパスディッシュ

ローストスパイスミックスナッツ

BeBu ミニポキボール

コールドカットセレクション

BEBU サラダ - スモークベーコン モッツアレラチーズ パルメザンチーズ アボカド トマト レタス ボイルエッグ

フィッシュケーキミニバーガー

ミニエクレア

ビール、カクテル各種、赤白ワイン、ソフトドリンクの2時間フリーフロー付

料金：¥5,500

アラカルト

チーズフォンデュバーガー ¥1,400

ビーフパティ レタス トマト ハッシュブラウン スイートディルピクルス

アジアゴチーズ エメンタルチーズ タスマニアシードマスタード

期間：2020年1月6日(月)～2月29日(土)

※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。

※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：

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。

ペストリー ショップ

「3匹のネズミたち / ホットデザート」

寒い季節に店内でお楽しみいただける各アイテム10食限定の3種のホットデザートをご用意いたしました。中でもオレンジプディングは、旬のオレンジを使ったスポンジのような食感のプディングと、ホームメイドのメープルアイスとバタースコッチのソースが相性抜群です。また、2020年の干支である子(ねずみ)にちなんだ「3匹のネズミたち」は、フレーバーや形も異なる個性豊かなネズミ型のスイーツをセットにしたお年賀にもぴったりの逸品です。

3匹のネズミたち

苺&チョコレート / ローストココナッツ&シュークリーム / ガナッシュ

ホットデザート *各アイテム1日10食限定

・フォンダンショコラ バニラアイス アングレーズソース

・タルトタタン シナモンアイス アングレーズソース

・スチームドオレンジプディング メープルアイス バタースコッチソース

価格：3匹のネズミたち ¥1,400

ホットデザート 各¥980(紅茶、もしくはコーヒー付 ¥1,400)

期間：3匹のネズミたち2020年1月1日(水)～1月31日(金)

ホットデザート 2020年1月6日(月)～1月31日(金)

※ホットデザートは、10時～19時(ラストオーダー)のご提供となります。

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。



「バレンタイン&ホワイトデープロモーション」

今年のバレンタインデーとホワイトデーには、様々な味わいをお楽しみいただけるチョコレートとスイーツをご用意いたします。グラティテュード ショコラは、ダイバーシティ（多様性）をテーマに、恋人にこだわらず、家族や友人など愛する人に気持ちを伝えるボンボンショコラとウエハースチョコレート全8種のフレーバーを詰め込みました。スフレチーズケーキショコラはチーズの風味とリッチなチョコレートの味わいをお楽しみいただけます。

グラティテュード ショコラ	¥2,700
フレーバー	
ボンボンショコラ	：パッションフルーツ、ベルガモット、 柚子、アールグレイ
ウエハースショコラ	：ダークチョコ、ミルクチョコ、 ホワイトチョコレート、ルビーチョコ

テリーヌショコラ(24cm)	¥2,000
スフレチーズケーキショコラ(12cm)	¥2,800

期間：2020年2月1日(土)～3月14日(土)
※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 10：00～20：00

AO（アオ）スパ&クラブ

「New Year, New You ～スリミング&リフティング～」

お正月が終わり、気になる冬太り解消をめざすトリートメントをご用意いたしました。ビタミンC配合で美肌効果、抗酸化作用のあるゆずと、消化促進、血行促進効果の高いジンジャーを組み合わせたフットスクラブで足元から温めと引き締めを促した後は、お好みの気になるボディパーツ2か所をローズ、ラベンダー、マンダリンオレンジなど植物由来の成分がたっぷりに入ったオイルでスリミング。仕上げには医学的アプローチを基礎としたアイテムが大人気のブランド「ビオロジック ルシエルシュ」のクリームを使ったフェイシャルトリートメントでリフトアップとスリミングを促します。バレンタインやホワイトデーなど恋人たちの季節を目前に、自信を持てる身体づくりができるスペシャルなトリートメントをお楽しみください。

New Year, New You (90分)

- ・ゆず、ジンジャー、お塩のフットスクラブ
- ・エレメンタルハーボロジーのプレナタルオイルで全身ボディマッサージ
- ・ビオロジック ルシエルシュのクリームを使用したフェイシャルトリートメント

価格：¥28,000

期間：2020年1月1日(水)～2月29日(土)
※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 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 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

※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://xfs.jp/9PGzF>