

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2021年春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 虎ノ門ヒルズ 森タワー) では、待ちに待った春の訪れを、桜色やみずみずしさ溢れる新緑をテーマに色彩を取り入れ、春の旬の食材を豊富に使用しアンダーズスタイルにアレンジしたメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、都内でも有数のハーブ畑で作られた、新鮮なオーガニックハーブを豊富に使用したこの春限定の特別なディナーコースを、ラウンジでは、1年で最も爽やかな季節にみずみずしさ溢れる新緑をテーマにしたアフタヌーンティーを提供いたします。東京タワーや都内の絶景を見渡せる52階ルーフトップテラス内トライアングルエリアでは、今年も毎年人気のさくらガーデンを開催。お花見気分を味わいながらさくらのアフタヌーンティーや、夜桜の下、桜を使用したお料理とシャンパンが楽しめるフリーフロプランをご用意いたします。本格江戸前寿司を提供する大人の隠れ家「the SUSHI」では、開業以来初となる期間限定のランチ営業を実施、ちらし寿司をメインにしたコース仕立てのランチメニューや、「BeBu (ビブ)」では、春にふさわしい爽やかなハーブが香るローストチキンをお楽しみいただけるディナープラン、「ペストリー ショップ」では、毎年好評の見た目にも楽しい桜スイーツがラインナップ。「AO スパ&クラブ」では、在宅ワークの増加による目元の疲れや体の疲労が取れない方、気候や環境の変化によりお肌や体に疲れが出やすい方にお勧めのトリートメントをご用意して皆さまをお迎えいたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ミート&オーガニックハーブ」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「スプリング グリーンアフタヌーンティー」



ルーフトップバー
「さくら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
「ペリエージュ フリーフロプラン
at さくらガーデン」



the SUSHI
「サクラちらし寿司 ランチ」



BeBu (ビブ)
「スプリングローストチキン ディナープラン」



ペストリーショップ
「さくらスイーツ 2021」



AO (アオ) スパ&クラブ
「Lively Spring」

新型コロナウイルス感染拡大の状況により、実施及び掲載内容を変更する可能性があります。

お手数ではございますが、ご掲載いただく場合は、事前のお問い合わせをお願いいたします。

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「ミート&オーガニックハーブ」

都内でも有数の有機農法でハーブを中心に年間約 200 種もの野菜を提供しているオーガニックファーム「ニクラファーム」。数多くのシェフが認める高いクオリティが評判のハーブ畑で作られた、新鮮なオーガニックハーブを豊富に使用したこの春限定の特別なディナーコースをご用意いたします。毎日直送される新鮮で旬なハーブによって、ザ タヴァン自慢のグリル料理の魅力と旨味がさらに引き出されます。コースのスタートを彩る前菜の有機野菜とハーブのサラダは、菜園を思わせる可愛らしく見た目も春らしい一品。旬の様々な有機野菜は体に優しく、体内をすっきりとさせ癒しをもたらします。バルサミコパール、レモンオイルパウダー、オーストラリア産ピンクソルトの3種類の調味料と、自家製バーニャカウダソースが素材の味をより一層引き立てます。国産牛テンダーロインのグリルは、チャイブ、ディル、エストラゴン、イタリアンパセリなど新鮮なハーブと共にお召し上がりいただく、肉厚でジューシーなテンダーロインの旨味と、爽やかなハーブの香りの絶妙なハーモニーをお楽しみいただける一品です。それぞれのハーブが持つ効能により心と体を美味しく癒す、春にぴったりなディナーコースをぜひご堪能ください。



【コースメニュー】

有機野菜とハーブのサラダ バルサミコパール レモンオイルパウダー オーストラリア産ピンクソルト バーニャカウダソース
烏骨鶏の薬膳コンソメスープ
鮮魚のグリル レモンとフレッシュハーブのクラスト グリーンビーンズ クラムソース ルッコラセルバチコオイル
国産牛テンダーロインのグリル エストラゴンマスタード ミックスハーブ スイスチャード ベアルネーズソース
五穀米プディング ベリーコンポート ミントソルベ タピオカパール デトックスハーブティーのスープ仕立て

価格：4 コースメニュー（烏骨鶏の薬膳コンソメスープを除く） ¥12,000
5 コースメニュー ¥14,000

期間：2021年3月1日(月)～4月30日(金)

※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。

「スプリング グリーンアフタヌーンティー」

4月・5月は各地で美しい新緑が見られる1年で最も爽やかな季節です。ザ タヴァンでは、みずみずしさ溢れる新緑をテーマにグリーンカラーの様々な食材を使用し、ユニークな春のグリーンアフタヌーンティーをご提供いたします。セイボリーのフォアグラと黒蜜のドームは、フランス産のフォアグラのテリーヌの中に日本の伝統的な食材である黒蜜を入れ、緑茶パウダーで仕上げました。スイーツのアボカドチーズケーキは、アボカドとクリームチーズを組み合わせたシェフこだわりのオリジナルスイーツで、アボカドの淡い緑色が特徴です。モヒートのヴェリーヌは、ラム酒風味のブランマンジェと、ミントのゼリー、ライムのムースが層になっており、色彩の美しさもお楽しみいただける爽やかなデザートです。草々や木々が芽吹き、新緑がまぶしく美しい「緑」の季節に、生命力を感じる爽やかなアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。



セイボリー

フォアグラと黒蜜のドーム 緑茶パウダー

桜の葉のマリネチキン クスクス グリーンビーンズ

チェリートマトとアボカドのてんとう虫仕立て オーガニックブレッド

真鯛のブランダード ハーブサラダ グリーンパウダー

フロマージュブラン 浅利 きゅうりレモンヴァーベナのソース

スイーツ

メロンショートケーキ

タルトピスターシュ

抹茶ムース

アボカドチーズケーキ

モヒートのヴェリーヌ ミント

ボンボンショコラ（ベルガモット）

スコーン

抹茶&ホワイトチョコレート
オレンジ&レーズン

価格：¥4,500/土・日・祝日 ¥4,900

期間：2021年4月1日(木)～2021年5月31日(月) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※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。

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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00～19:00)

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 7:00～10:00、ランチ 11:30～15:00、ディナー 18:00～21:30

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

ウィークエンドブランチ 11:30～13:30、14:00～16:00

※ラストオーダーは30分前となります。

ラウンジ 10:30～21:30

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

アフタヌーンティー 13:00～15:00、15:30～17:30 (2部制)

※ラストオーダーは30分前となります。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

ルーフトップバー

「さくらアフタヌーンティー at さくらガーデン」

今年も東京タワーや都内の絶景を見渡せる52階ルーフトップ テラス内トライアングルエリアにて、美しい桜の木々の下お食事をお楽しみいただけるさくらガーデンを金曜から日曜の期間限定にて開催いたします。セイボリーのミルクレーブは、ピーツのピューレに濃厚なクリームチーズを重ねた桜色が春らしさを演出しています。スイーツの桜オペラは、グリオットコンフィの上に、桜バタークリーム、桜ガナッシュを重ね合わせた美しい層のコントラストをお楽しみいただけます。桜レアチーズケーキは、グリオットジュレが入った桜レアチーズの周りに、ドライフレーズ入りのチョコレートをトッピングしました。桜風味のスコーンには刻んだ桜の葉が入っており、塩気と桜エッセンスの甘さが絶妙な味わいの一品です。お飲み物にも、春を感じる桜の日本茶をご用意しております。フレッシュエアを感じる開放的なテラスエリアで高層階からの絶景と共にお花見気分をお楽しみいただけます。



セイボリー

桜鯛と春野菜のエスカベッシュ

ピーツとクリームチーズのミルクレーブ

桜海老と菜の花の生春巻き

桜の花の塩漬けとパルメザンチーズのライスコロッケ

フォアグラムースタルトレット ドライ桜フラワー

スイーツ

桜ショートケーキ

桜ブランマンジェ

桜オペラ

桜エクレア

桜レアチーズケーキ

桜柄チョコレートボンボン

スコーン

桜風味のスコーン

レーズン&オレンジのスコーン

価格：¥6,000

期間：2021年3月26日(金)～3月28日(日)、4月2日(金)～4日(日)、4月9日(金)～11日(日)

13:00～15:00、15:30～17:30

※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。

※ルーフトップ テラス内、トライアングルエリアにて開催いたします。
※悪天候の場合は、店内エリアでのご案内となります。予めご了承ください。

「ペリエジュエ フリーフロープラン at さくらガーデン」

夜桜の下、東京の夜景を一望できる 52 階ルーフトップ テラス内、トライアングルエリアのさくらガーデンにて、桜を使用したお料理 3 種に、ペリエ ジュエのグラスシャンパンまたはフリーフローシャンパンをお楽しみいただける魅力的な 2 種類のフリーフロープランメニューが登場。旬の柔らかい筍とエスカルゴを使用した桜グラタンは、エスカルゴをガーリックバターでソテーしたコクのあるクリームソースの上に桜の花のパウダー、香草、レモンの皮をあわせたブリオッシュの特製パン粉をたっぷりとかけ、筍とともに焼き上げることで、春の美味を閉じ込めた一品に仕上げました。香ばしくトーストしたガーリックバゲットとともにお召し上がりいただきます。地上約 250m からの絶景を眼下に心地よい夜風を感じながら、ユニークなお花見体験を満喫ください。



スナックメニュー

桜チーズと 2 色のトマトのカプレーゼ
桜ミニバーガー
筍とエスカルゴの桜グラタン ガーリックトースト

【プラン A】ペリエ ジュエ (1 グラス付)

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (30 分前 L.O.)

赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

【プラン B】ペリエ ジュエのフリーフロー付

ドリンク 2 時間フリーフロー付 (30 分前 L.O.)

ペリエ ジュエ、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク

料金：プランA ¥8,000 (スナック3種を含む)

プランB ¥12,000 (スナック3種を含む)

期間：2021年3月26日(金)～4月11日(日) 18：00～22：00 (L.O. 20：00)

※提供時間および実施内容を変更する可能性があります。

※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。

※ご予約は 48 時間前までに 2 名様より承ります。

※ルーフトップ テラス内、トライアングルエリアにて開催いたします。

※悪天候の場合は、店内エリアにご案内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 森タワー アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10：00～19：00)

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

営業時間 17：00～21：30

※現在は営業を一時休止しております。

※記載終了時刻の 30 分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

the SUSHI

「サクラちらし寿司ランチ」

最上階 52 階ルーフトップ バーの奥にひっそりと佇む大人の隠れ家「the SUSHI」では、本格江戸前寿司をご提供しております。通常ディナータイムのみの営業ですが、以前から多くのお客様からのお声をいただいていたこともあり、the SUSHI 開業以来初となる期間限定のランチ営業を実施いたします。ルーフトップ テラス内トライアングルエリアで開催されるさくらガーデンに合わせ、the SUSHI でも寿司カウンターに桜をあしらった春の訪れをお楽しみいただきます。桜鯛や桜海老といった春に旬を迎える魚を使用したちらし寿司をメインに、シェフおまかせの本日の小鉢 2 種などコース仕立てでご用意いたしま



す。食後のデザートは、ご希望に応じてさくらガーデン（ルーフトップテラス内トライアングルエリア）に場所を移し、東京の絶景と桜を眺めながら、日本茶に桜の花びらを浮かべたさくらティーと共にお召し上がりいただくことができます。

【ランチメニュー】

グリーンサラダ 自家製梅鯉ドレッシング

本日の小鉢二種

ばらちらし寿司（桜鯛、鮪、イクラ、雲丹、桜海老）

味噌汁

季節の果物

価格：¥4,500

ドリンクオプション：ペリエ ジュエのグラスシャンパン +¥1,500、アンダーズ 52（徳利 / 1 合） +¥2,200、
グラスビール +¥600

期間：2021年3月29日(月)～4月2日(金)、4月5日(月)～4月9日(金)

11:30～15:00 (L.O. 14:00)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10:00～19:00）

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

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

BeBu（ビブ）

「スプリングローストチキン ディナープラン」

BeBuでは、軽やかで華やかな春にふさわしい爽やかなハーブが香るローストチキンをお楽しみいただけるディナープランをご用意いたしました。メインのローストチキンは、鶏肉をケイジャンスパイスとフレッシュレモンでマリネし、オープンでローストすることで、皮はパリッと香ばしく、中はしっとり柔らかくジューシーに焼き上げ、スパイシーながらもレモンの爽やかさが香る味わいに仕上げています。紫芋のピューレ、ガーリックとローズマリーのローストポテト、黒ゴマがアクセントとなる大学芋アンダーズスタイルの3種類のポテトと共にご提供いたします。フリーフロープランに含まれる、種類豊富な春のフルーツサワーとの相性も抜群です。単品でご用意する「佐賀県産ふもと赤鶏つくねバーガー」は、放牧で育てられた佐賀県産ふもと赤鶏を使用しており、ふんわりと柔らかく仕上げたつくねの中に、コリコリとした歯ごたえの良い軟骨を加えた、食感が楽しいクセになる一品です。黄身をとろりと半熟に仕上げたフライドエッグをトッピングして、つくねと相性の良い卵黄とのハーモニーをボリュームたっぷりのハンバーガーでお楽しみいただけます。



【コースメニュー】

ハーブマリネ ローストチキン 3種類のポテト

（紫芋のピューレ、ローズマリー風味のローストポテト、大学芋アンダーズスタイル）

スモークサーモン ディルサワークリーム

バターレタスのグリルとスモーキーベーコン グリーンタラゴンドレッシング

マカロニ&チーズ

ベジタブルスープ スペルト小麦 レモンオリーブオイル

ミニチキンつくねバーガー

ミニエクレア

ドリンク 2時間フリーフロー（1時間半 L.O.）

価格：¥5,000

ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ハイボール、フルーツサワー（レモン・ジンジャー・オレンジ・ハワイアンパイナップル・ライムハニー）、ソフトドリンク各種

期間：2021年3月1日(月)～4月30日(金)

※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。

※追加料金(1,000円/税別)にてドリンクのフリーフローを1時間延長いただけます。

佐賀県産ふもと赤鶏つくねバーガー

ふもと赤鶏のパティ ホワイトCHEDDARチーズ フライドエッグ 照り焼きソース
トマト 紫蘇 レンコンチップ トリュフマヨネーズ

価格：¥1,300

期間：2021年3月1日(月)～4月30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：

BeBu (ビブ)

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00～19:00)

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 11:30～20:30、土・日・祝日 11:30～20:00

※現在は営業を一時休止しております。

※記載終了時刻の30分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。



ペストリー ショップ

「さくらスイーツ 2021」

毎年好評の、お花見のお供にぴったりな桜スイーツを今年もご用意いたします。昨年もお好評いただいた桜ボックスは、ご家族やご友人とシェアするのに最適な8種のスモールサイズの桜スイーツを詰め合わせたご自宅でもお花見気分をご堪能いただける商品です。桜ロールケーキは、抹茶のスポンジに小豆を混ぜた桜シャンティをたっぷり優しく包み込み、抹茶の緑と桜色のコントラストが見た目にも春らしいスイーツです。桜チーズケーキは、グリオットチェリージュレと杏仁ムースを桜レアチーズで包み、滑らかな口当たり仕上げました。薄い桜色の艶やかなビジュアルもお楽しみいただける可愛らしい一品です。ペストリー ショップのシグネチャースイーツであるスイート ジャーからは、この春期間限定の桜ブランマンジェをご用意いたします。ブランマンジェと層を重ねる桜ゼリーの中にはラズベリーと桜の葉を浮かべ、春陽を思わせるきらきらとした淡い色合いに仕立て、春の到来を演出しました。甘酸っぱくも優しい春の味をお楽しみください。



桜ボックス ¥2,950

(桜ショートケーキ、桜オペラ、桜レアチーズケーキ、桜マカロン、桜ロールケーキ、桜チョコレートテリーヌ、桜ムース、桜タルト)

桜ロールケーキ ¥550

桜チーズケーキ ¥550

桜ブランマンジェ ¥580

桜エクレア スモール ¥200 / ラージ ¥450

桜マカロン 3個入り ¥1,200 / 6個入り ¥2,300

期間：2021年3月15日(月)～4月18日(日)

※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 森タワー アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7765 URL andaztokyodining.com

営業時間 10:00～19:45、土・日・祝日 11:00～17:45

※記載終了時刻の15分後にクローズいたします。

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

AO（アオ）スパ&クラブ 「Lively Spring」

AO スパ&クラブでは、在宅ワークの増加による目元の疲れや体の疲労が取れない方、気候や環境の変化によりお肌や体に疲れが出やすい方にお勧めのトリートメントをご提供いたします。体の緊張を和らげ、心を穏やかに整える作用が期待できる桜と塩のフットリチュアルから始まります。新たな環境をスタートさせる方も多いこの季節、気分を高揚させるコリアンダーとオレンジがブレンドされたAO オリジナル春のオイルで背中のコリと緊張を和らげた後は、フランス発のラグジュアリースキンケアブランド「ビオロジックルシェルシュ」のプロダクトを使用しフェイシャルケアを行います。その後、様々な目元のお悩みに特化したヒアルロン酸配合のアイマスクと、クリオスティックで目元をクリーニングし、リンパを流します。見た目の肌年齢を左右する最重要パーツともいわれる目元は、疲労や年齢の影響が表れやすい箇所でもあり、マスクが不可欠な生活のなか目元の印象が顔全体の印象へとつながります。桜のフットリチュアルやオリジナルのオイルで心身共に春を感じていただけるトリートメントをご体感ください。



Lively Spring (90分)

- ・桜と塩のスクラブでフットリチュアル
- ・AO オリジナル春のオイルで背中でのマッサージ
- ・クレンジング、マッサージを行いヒアルロン酸配合のアイマスクとクリオスティックを使い目元の集中ケア

価格：¥25,000

販売期間：2021年3月1日(月)～4月30日(金)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー 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 6：30～21：00 トリートメント 10：00～21：00（最終受付 19：30）

※最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※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/cq9WYd>

※アンダーズ 東京では、ハイアットの新衛生対策に基づき、さらなる[感染症拡大防止策](#)を講じた上で、営業時間および一部施設の営業を限定し、ゲストの皆様をお迎えしております。

<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 森タワー」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。

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）

小石、田口、森山 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) 根本 陽子 (yoko.nemoto@andaz.com)

TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050