

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2021年夏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 虎ノ門ヒルズ 森タワー）では、夏を爽やかに過ごしていただける旬の食材を使ったお食事やスイーツなど、この時期ならではのメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

アンダーズ 東京では、夏の訪れを豊富な色彩や旬の厳選食材で表現した魅力溢れるメニューをご用意いたします。「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、東京産の魅力的な食材を味わうユニークなメニューをコース仕立てでご用意する「Best of Tokyo ～海と山の幸～」、ラウンジでは、日本の夏の風物詩とも言えるスイカをふんだんに使用した、爽やかで涼を感じる「スイカアフタヌーンティー」をご提供いたします。夜風が一年で最も心地よいこの季節に52階のルーフトップバーでは、プレミアムティーや季節のフルーツをベースにしたオリジナルの「サマーサンテリア」をお楽しみください。

「BeBu（ビブ）」では、オーストラリアの伝統的な料理スタイル「アウトバックスタイル」に注目したユニークなディナーコースを、「ペストリー ショップ」では、和洋の梨をふんだんに使用したスイーツと、毎年好評いただいているかき氷に、今年は人形町で人気の日本茶専門店「おちゃらか」とコラボレーションしたほうじ茶ミルクティーかき氷を、さらに開業以来初、アンダーズ 東京のシグネチャーであるエクレアがアイスになって登場します。「AO スパ&クラブ」では、自粛生活が続く中で、少しでも夏らしいひとときを感じられる暑い夏にリフレッシュいただける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
「Best of Tokyo ～海と山の幸～」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「スイカアフタヌーンティー」



ルーフトップバー
「プレミアムサマーサンテリア」



BeBu（ビブ）
「アウトバック ディナープラン」



BeBu（ビブ）
「スパイシービーフラグー チーズバーガー」



AO（アオ）スパ&クラブ
「Summer Retreat」



ペストリー ショップ
「“おちゃらか” ほうじ茶ミルクティーのかき氷」



ペストリー ショップ
「アイスクレア（マンゴー）」



ペストリー ショップ
「梨スイーツ」

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

「Best of Tokyo ～海と山の幸～」

日本の首都である東京には、まだ知られていない魅力的な食材が豊富にあります。アンダーズでは、その土地の魅力をゲストにお伝えすることをコンセプトにしており、この夏、東京産の野菜・果物・シーフード・鶏肉・牛肉を使ったユニークなメニューをコース仕立てでご用意いたします。数少ない東京産の黒毛和牛「秋川牛」は、赤身とサシのバランスが絶妙で見た目にも美しい霜降り牛です。一頭から取れる割合が少ないことから、希少部位とされる秋川牛のイチボを150g使用しメインディッシュでご提供いたします。溶岩石が敷かれたグリルオーブンで一気に焼き上げ旨味を閉じ込め、口に入れたときの鼻から抜ける香ばしい香り、噛んだ瞬間に溢れ出す肉汁をお楽しみください。さらに、ミネラルが豊富な小笠原産の塩とレモンのチャツネでシンプルにお召し上がりいただくことで、食材それぞれの本来の旨味と絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。デザートは紅茶のブリュレを滑らかなマスカルポーネクリームで包んだ、濃厚な“東京紅茶”のブリュレは、爽やかな香りと甘酸っぱい味が特徴の小笠原産のパッションフルーツを使用し、舌触り滑らかなソルベがアクセントとなるペストリーシェフの腕が光る一品です。東京産の食材の魅力を引き出すシェフ渾身の調理方法でお届けする、この夏限定のディナーコースをご堪能ください。



【コースメニュー】

前菜

奥多摩ヤマメのマリネ 渋谷チーズスタンドの出来立てモッツアレラチーズ トマト胡瓜と蜂蜜のソース
新倉ファームのハーブ

サラダ

東京軍鶏のグリルとポーチドエッグの温かいサラダ仕立て 夏野菜のグリル 葉生姜ドレッシング

スープ

東京産ジャガイモのヴィシソワーズ コンソメジュレ キャビア

魚料理

アナゴのグリルとフォアグラのソテー 枝豆 ナスのフリット マデラ酒ソース

メインディッシュ

秋川牛イチボのグリル 150g ニンニクのロースト ビーツサラダ 甘長シトウ 小笠原の塩 レモンのチャツネ

デザート

マスカルポーネクリーム “東京紅茶”のブリュレ 小笠原産パッションフルーツのソルベ
リュバールコンポート ミントソース 桃のチュイル

価格：5 コースメニュー ¥15,400（東京軍鶏のグリルを除く）

6 コースメニュー ¥17,600

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

「スイカアフタヌーンティー」

この夏、ザ タヴァン ラウンジでは、日本の夏の風物詩とも言えるスイカをふんだんに使用した、爽やかで涼を感じる夏のアフタヌーンティーをご提供いたします。プチグリーントマトにスイカのゼリーを入れたカプレーゼは、見た目はまるで小さなスイカで、味わいにもビジュアルにも思わず笑みがこぼれる一品に仕上げました。つるりとした食感が心地よく、爽やかですっきりした味わいは暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。スイーツのスイカムースは、コクのあるチーズフィリングが魅力のバイクドチーズタルトの上に、夏らしい軽やかな舌触りが特徴のスイカムースを合わせました。艶やかなムースにはスイカの模様をあしらひ、見た目にもチャーミングな一品です。スイカ×ロールケーキの組み合わせが珍しいスイカロールは、フレッシュなスイカの角切りと、淡いスイカ色を纏いしっかりとホイップされたシャンティクリームを、ふわふわのスポンジで包んだ優しい甘さのスイーツです。日本の夏を象徴するスイカをふんだんに使用した、涼を感じるアンダーズならではのオリジナリティ溢れるアフタヌーンティーをお楽しみください。



セイボリー

鮎のリエットと胡瓜のファルシ スイカコンフィ 柚子ピール
スイカのガスパチョ エビのプロシエット フィンガーライム
スイカ グリーントマト モッツアレラのカプレーゼ
イタリア産プロシエットとスイカのピクルス プリオッシュクルトン
鶏胸肉のグリルとスイカのチャツネのトルティーヤロール

スイーツ

スイカのフロランタン
スイカのムース ベイクドチーズタルト
スイカマカロン
スイカロール
スイカクッキー
スイカのショートケーキ

スコーン

スイカ
オレンジ&レーズン

ティーセレクション

アイスオーガニックマンゴーブラックティー
アイスオーガニックワイルドベリーハイビスカスティー

価格：¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2021年8月1日(日)～2021年9月30日(木) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 **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

「プレミアムサマーサングリア」

ルーフトップ バーに吹く夜風が一年で最も心地よいこの季節、アンダーズ 東京のルーフトップ バーのコンセプトである、プレミアムティーや季節のフルーツをベースとしたオリジナルのサマーサングリアをご用意いたします。ピンク色の鮮やかさが目を引く見た目にも美しさを追求したロゼサングリアは、華やかな香りのローズティー、美肌・デトックス効果などで人気のルバーブを使用したコーディアルを組み合わせました。口に含んだ瞬間に広がるローズティーの優雅な香りに、ルバーブコーディアルのほんのりとした甘味をプラスすることで、上品で飲みやすいカクテルに仕上げました。最後にはローズマリーの爽快で清々しい香りが鼻から抜け、すっきりとした後味が夏の季節にぴったりの一杯です。酒サングリアは、アンダーズオリジナルの日本酒「52」を使用したユニークなオリジナルカクテルです。アップルティーと米酢、柑橘類を合わせ、甘酸っぱくも爽やかな味わいのコンビネーションが、涼やかな気分を演出します。夏の夜空を間近で感じる地上約 250m のテラス席で、優雅で心地よい夏のひとときをお過ごしください。



レッドサングリア

林檎ブランデー、赤ワイン、ほうじ茶シロップ、マンゴー、オレンジ、ローズマリー

ホワイトサングリア

カモミール&パッションフルーツコーディアル、白ワイン、パッションフルーツ、オレンジ、レモン、ミント

ロゼサンテリア

ローズティー&ルバーブコーディアル、ロゼワイン、ピンクグレープフルーツ、ルバーブ、ローズマリー、ライム、ラズベリー&ブルーベリー

酒サンテリア

アンダーズオリジナル日本酒「52」、米酢、蜂蜜、アップルティー、レモン、ライム、ミント

価格：各¥2,200

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

BeBu (ビブ)

「アウトバック ディナープラン」

BeBu では、オーストラリアの伝統的な料理スタイル「アウトバックスタイル」に注目したユニークなディナーコースをご用意いたします。メインディッシュには、食欲をそそる香ばしくジューシーなラム肉をお楽しみください。赤唐辛子をベースに、コリアンダー、クミン、ガーリックなどを加えた調味料ハリッサのペーストを加えたオリジナル BBQ ソースでマリネしたラムリブは、ピリッとしたスパイシーな後味がクセになる一品です。暑い夏に食欲をそそるお料理の数々は、ビールとの相性も抜群です。夏の夜風が心地良いテラス席で海外気分をお楽しみください。



【コースメニュー】

ポテト グリーンピース ミントのサラダ モルトビネガードレッシング

エビのフィンガートースト ビブカクテルドレッシング

アウトバック ナチョス - トルティーヤチップス ラムラグー チェダーチーズ トマトサルサ アボカド コリアンダー

グリルドシュリンプ&サマーベジタブル オープントルティーヤ バーベキューソース

ミニチキンパルマシュニッツェル グリルドスイートコーン マッシュポテト タスマニアマスタード サルサ レモン

ラムのスペアリブのグリルド レッドキャベツコールスロー クリーミーブルーチーズドレッシング

ポップコーンシュリンプ ミニバーガー

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：¥4,500

ビール、赤・白ワイン、カクテル各種、ハイボール、オリジナルマルガリータ、ソフトドリンク各種

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※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。

※表記料金は税込価格です。

※追加料金 (1,100 円/税込) 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。

「スパイシービーフラグー チーズバーガー」

単品でご用意するスパイシービーフラグー チーズバーガーは、夏の暑さも吹き飛ばすボリューム満点の一品に仕上げました。ずっしりとした牛肉 100%のビーフパティに、夏の暑さにぴったりのピリッとした辛味がクセになるスパイシーなボロネーゼソース、チェダーチーズとパルメザンチーズを合わせ、濃厚なダブルチーズが肉汁と絡み合い、病みつきになる美味しさです。夏の暑さにも負けないダイナミックで刺激的な食べ応えあるバーガーを、BeBu のクラフトビールとともにぜひご堪能ください。



ビーフパティ スパイシーミートソース レタス トマト チェダーチーズ

パルメザンチーズ

価格：¥1,500

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※表記料金は税込価格です。

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 [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

「かき氷 & アイスエクレア」

毎年ご好評いただいている、ペストリー ショップのかき氷が今夏も登場いたします。人形町で人気の日本茶専門店「おちゃらか」のほうじ茶をミルクで煮出して作った、ほうじ茶ミルクティーの氷を使用。中には、オレンジジュレと小豆コンポートをしのばせ、ほうじ茶アールグレイシロップ、きな粉、マスカルポーネクリームをトッピング。こっくりとした舌触りを残しながらも、さっぱりと軽めに仕上げたマスカルポーネクリームがアクセントとなり、絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。仕上げはお客様の目の前でオーガニックチョコレートをかけてご提供いたします。さっぱりとした後味で、最後まで飽きることなくお楽しみいただけるかき氷です。「おちゃらか」のほうじ茶とともにご提供いたしますので、ほうじ茶の風味や味わいを存分に満喫いただき、ほっこりとリラックスした時間をお過ごしください。



さらに今年は開業以来初めて、アンダーズ 東京のシグネチャーであるエクレアをアイスにしてご提供いたします。濃厚なマンゴーソルベを贅沢に挟みこみ、しっかりとホイップしたシャンティクリームの上に、フレッシュな角切りマンゴーを贅沢にトッピングしました。夏にぴったりの限定エクレアは見た目にも美しく、トロピカルな気分を味わえるこの時期限定の商品です。

かき氷

“おちゃらか” ほうじ茶ミルクティーのかき氷 ほうじ茶アールグレイのシロップ

“おちゃらか” ほうじ茶付き ¥1,540

アイスエクレア

マンゴー

¥1,100

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※表記料金は税込み価格(10%)です。

※イートインのみの提供となります。



「梨スイーツ」

ペストリー ショップでは、旬の和・洋の梨をふんだんに使用し、それぞれの個性を生かしたスイーツをご用意いたします。梨とほうじ茶アールグレイティーのレアチーズケーキは、レモンの軽やかな柑橘系の風味に甘味、酸味、ナッツの香ばしさが織りなす絶妙な味わいが特徴の一品です。使用するほうじ茶アールグレイは、人形町に店舗を構える日本茶専門店「おちゃらか」のほうじ茶アールグレイを使用。上質な茶葉の魅力を最大限に味わえる、香り高いシンプルなフレーバーが、梨との相性も抜群です。梨本来の甘味を生かし、他にはない鼻から抜ける爽やかな香りをお楽しみいただけます。中のジュレとともにほうじ茶のほのかな香りがアクセントとなり、口に運ぶのが楽しくなるスイーツです。洋梨のコンフィをキャラメル風味のショコラムースで優しく包み込んだパートレットのチョコレートムースケーキは、滑らかで舌触りの良いムースと、ライスクリスピーチョコで作られた土台のザクザクとした異なる食感が楽しい一品です。和・洋の梨それぞれの魅力を香り高い茶葉の豊かなハーモニーと楽しめる、贅沢なスイーツをご堪能ください。



ピースケーキ

和梨とほうじ茶アールグレイティーのレアチーズケーキ	¥700
和梨のタルト	¥700
和梨とほうじ茶のヴェリーヌ	¥730
キャラメルポアール	¥730
和梨のエクレア	スモール¥260／ラージ¥490
パートレットのチョコレートムースケーキ（9月のみ）	¥700
洋梨のタルト（9月のみ）	¥700

焼き菓子

洋梨と和紅茶のパウンドケーキ	¥2,800
----------------	--------

期間：2021年8月1日(日)～9月30日(木)

※表記料金は税込み価格（8%）です。

※イトインの場合は消費税10%が加算されます。

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 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

「Summer Retreat」

夏は暑さや湿度でだるさを感じ、疲れやすくなる方が多いのではないのでしょうか。AO スパでは、暑い夏に心身ともにリフレッシュしていただけるトリートメントをご用意しました。爽やかな気分をもらたすグレープフルーツに清涼感のあるミントを加えたスッキリとした香りに、保湿も行うココナッツのフットスクラブからスタート。ご自身でケアがしづらい背中では、貝殻の微粒子とシアバターで優しくスクラブを行ったあと、日に焼けた肌の鎮静や保湿にも適したアロエベースのボディジェルとひまわりのオイルで、全身のマッサージを行います。最後に、冷たいジェルとデトックス効果のあるローズマリーやジュニパーベリー配合のオイルでのヘッドマッサージで仕上げます。自粛生活が続く中で、気分も軽やかになる夏らしいひとときをお楽しみください。



「Summer Retreat」(90分)

- ・ココナッツ、グレープフルーツ、ミントのスクラブでフットバスリチュアル
- ・背中スクラブ
- ・アロエベースのリフレッシュジェルとひまわりオイルで全身マッサージ
- ・冷たいジェルとエレメンタルハーボロジーのメタルのオイルでヘッドマッサージ

価格：¥27,500

販売期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 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/WpE3dv>

※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