

報道関係者各位

## アンダーズ 東京 2021年 フェスティブシーズン 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、一年を締めくくるにふさわしい、シェフのアイデアが満載のお食事やスイーツなど、ホリデーシーズンを華やかに彩る豊富なメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

毎年好評の今年で5年目を迎えるアンダーズ 東京のクリスマスの名物「クリスマスイグルー」が今年も登場、地上約250mの天空テラスにて「Andaz」のロゴカラー5色をテーマにしたクリスマス気分を満喫いただけるランチとディナーをコースにてご提供いたします。ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、クリスマスマーケットの雰囲気味わっていただけるランチとディナーを、ザ タヴァン ラウンジでは、豪華なクリスマス仕様のセイボリーやスイーツが特別な午後のひとときを演出するシェフ渾身のアフタヌーンティーを、ペストリー ショップでは、定番の苺のショートケーキにクリスマスツリーやギフトをイメージしたケーキなど、フェスティブ感満載のスイーツを揃えました。カフェ&バー BeBu では、ご自宅で気軽にBeBuのメニューとホットワインをお楽しみいただけるテイクアウトセットを、the SUSHI では隠れ家的な空間でこだわりのお寿司を楽しみながら大人なクリスマスをお過ごしいただけるよう、初のクリスマスディナープランをご用意いたしました。AO スパ&クラブでは、一年の疲れを脱ックスし新たな年を迎えるにふさわしい、ラグジュアリーなメニューをご提供いたします。

### 【フェスティブプロモーション】



ルーフトップ テラス

「天空に浮かぶクリスマスイグルー〜煌めく夜空の下で〜」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「フェスティブディナー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「フェスティブアフタヌーンティー」



ペストリー ショップ

「クリスマススイーツ 2021」



ペストリー ショップ

「フェスティブハンパーギフト」



BeBu (ビブ)

「ビブ フェスティブ テイクアウト ホームパーティー」

### 【ニューイヤーズプロモーション】



AO (アオ) スパ&クラブ

「Warming Spice」



the SUSHI

「the SUSHI ガラディナー2021」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「和と洋コラボレーション ガラディナー」

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。

## ■フェスティブプロモーション

ANdAZ™

### ルーフトップ テラス

「天空に浮かぶクリスマスイグルー～煌めく夜空の下で～」

地上約250mの天空テラスにクリスマスの時季登場する人気の「クリスマスイグルー」は今年で5年目を迎えます。2021年はブランドコンセプトであり、“パーソナルスタイル”を意味する「Andaz」のロゴカラー5色をテーマにした、クリスマスにふさわしい彩り華やかなランチとディナーコースをご提供いたします。それぞれのスタイルで思い出に残るひと時をお楽しみください。ランチタイムには、お子様も一緒にお楽しみいただけるプランもご用意しております。



#### 【ランチコースメニュー】

- Purple(冷前菜)** -オマール海老のデュカスパイスマリネ ローストビーツとブラータチーズ タルティーボ アボカド キャビア
- Gray(温前菜)** -ホワイトアスパラガス フランス産天然キノコのブルーテ 黒トリュフ 竹炭とパルメザンチーズのチュイル
- Red(魚料理)** -昆布め金目鯛のポーチ イベリコ豚の生ハムで香りを付けた干し貝柱のコンソメ
- Yellow(肉料理)** -国産牛サーロイン 100g のグリル ベアルネーズ 黒胡椒風味の赤ワインのジュ 黄芯白菜のクリーム アンディーブのサラダ
- Green(デザート)** -抹茶のモンブラン 黒蜜ソース 季節のフルーツ マロン入りバニラアイス

価格：お一人様 ¥22,000、お子様 ¥5,500

場所：ルーフトップ テラス (52階)

予約期間：2021年11月1日(月)～

開催期間：2021年12月22日(水)～12月24日(金) 11:30～13:30

※ランチコースのみお子様メニュー(¥5,500)もご用意しております。詳しくはお問合せください。

※ランチコースのみスタート時間を記載の時間内にてお好きな時間をお選びいただけます。

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

※7日前よりキャンセル料100%を頂戴いたします。

※1日につき3組様限定とさせていただきます。



ランチコースメニュー

#### 【ディナーコースメニュー】

- Purple(冷前菜)** -オマール海老のデュカスパイスマリネ ローストビーツとブラータチーズ タルティーボ アボカド キャビア
- Gray(温前菜)** -蝦夷鮑の竹炭塩釜焼き フランス産天然キノコと百合根のフリカッセ 黒トリュフとシャンパンのバターソース
- Red(魚料理)** -昆布め金目鯛のポーチ イベリコ豚の生ハムで香りを付けた干し貝柱のコンソメ
- Yellow(肉料理)** -黒毛和牛フィレ肉 80g のグリル 黒胡椒風味の赤ワインのジュ 海水雲丹 地鶏卵のポーチとタリアテッレのカルボナーラ
- Green(デザート)** -ピスタチオスフレと苺のコンフィチュール 苺ソース ピスタチオアイス

価格：ワインペアリング5杯付き ¥55,000

場所：ルーフトップ テラス (52階)

予約期間：2021年11月1日(月)～

開催期間：2021年12月22日(水)～12月24日(金)

第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:30

※表記の税込価格に15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込価格は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。

※7日前よりキャンセル料100%を頂戴いたします。

※2部制となります。1日につき6組様限定とさせていただきます。



ディナーコースメニュー

店舗情報：ルーフトップ テラス

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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。

## ザ タヴァン グリル&ラウンジ

### 「トリュフ尽くしディナー」

秋から冬にかけて旬を迎える香り高いトリュフを、全てのメニューに贅沢に使用したシェフのオリジナリティ溢れるディナーコースをご提供いたします。半日かけて丁寧に汁を取った牛テールと、フランス産のマッシュルームの旨味を閉じ込めた上品かつ奥行きのあるスープは、パイの蓋を開けた瞬間にトリュフの芳醇な香りが広がり本格的な冬を迎えるこの時季にぴったり一品です。メインディッシュは、トリュフの風味をより楽しめる高たんぱくで脂質が少ない淡泊な味わいが特徴の仔牛を厳選し、柔らかく仕上げた仔牛のグリルには濃厚な黒トリュフソースを合わせ、さらに新鮮なトリュフをお客様の目の前で削ってご提供いたします。自分へのご褒美に、また大切な人との特別なお食事にトリュフの魅力を余すことなくご堪能いただけるトリュフ尽くしの贅沢なディナーを満喫ください。



#### 【コースメニュー】

##### 冷前菜

帆立貝と蕪 トリュフのタルティーヌ ポーチドエッグ マイクロリーフとローストナッツのサラダ トリュフドレッシング

##### 温前菜

キャベツで巻いたフォアグラのブレゼ トリュフピューレ ロブスターのベニエ トリュフフォーム

##### スープ

牛テールのコンソメ フランス産茸と根菜 トリュフのポットパイ

##### 魚料理

本日の鮮魚のグリル トリュフとチーズのリゾット ホワイトアスパラガスのソテー トリュフブルーブランソース

##### メインディッシュ

仔牛ロースのグリル 80g, スイスチャードで包んだリードヴォー ローストオニオン セロリラブピューレ  
黒トリュフソース

##### デザート

トリュフチョコレートドーム  
チョコレートクランブル チョコレートクリーム オレンジジュレ  
キャラメリゼヘーゼルナッツ マスカルポーネアイスクリーム

価格：5 コースメニュー ¥22,000（温前菜（フォアグラ）を除く）、6 コースメニュー ¥26,400

期間：2021年11月1日(月)～12月22日(水)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

### 「フェスティブランチメニュー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、通常、週末のランチでしか味わうことのできないハーブ香る人気のグリルローストビーフをメインディッシュで楽しめる、スペシャルランチコースを特別にご用意いたします。お客様の目の前でシェフが切り分ける演出は、より一層フェスティブ気分を盛り上げてくれます。

#### 【コースメニュー】

##### 前菜

帆立貝と蕪のタルタル リンゴとアンディーブのサラダ 黒ごまチュイル トリュフドレッシング

##### スープ

栗のスープ パンチェッタ パルメザンチーズ

##### メインディッシュ（以下より1つ選択）

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ マッシュポテト ローストトマト ホースラディッシュ  
ビーフジュ テーブルカービング

または

本日の鮮魚のグリル ブイヤベース アイオリソース ムール貝 海老 ジャガイモ ブッキーニ 茄子

## デザート

抹茶のモンブラン マロンアイス 黒蜜ソース

価格：¥5,500

期間：2021年12月20日(月)～24日(金)

2021年12月27日(月)～30日(木)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

## 「フェスティブディナー」

今年の心躍るクリスマスには、クリスマスオーナメントやキャンドル、リースなどクリスマスマーケットの雰囲気をお楽しみいただける、特別なディナーコースをご提供いたします。

クリスマスキャンドルをイメージした冷前菜は、キャンドルをズワイガニのタルタルが入ったビートルートのゼリーで見立て、イエロートマトのエスプーマで作った炎でクリスマスムードを演出します。タヴァンの看板メニューである雪室熟成 国産牛テンダーロインが味わえるメインディッシュは、天然の雪室で熟成させることで旨味が増したジューシーで柔らかいビーフを、溶岩石が敷かれたオープンで一気に焼き上げ、贅沢に黒トリュフソースをかけたフォアグラのソテーを添えたロッシェニと呼ばれるスタイルでご提供する、ここでしか味わうことのできない逸品です。デザートは、ベリージュレを包んだ濃厚な味わいの苺のティラミスと爽やかな苺とバジルのソルベを、美しい赤色のリボンが華やかなプレゼントボックスを彷彿とさせるプレゼンテーションにてご用意いたします。聖夜を彩る特別なディナーコースをぜひ大切な方と一緒にご堪能ください。



## 【コースメニュー】

### アミューズ

～クリスマスオーナメント～

カリフラワームース ディルマリネサーモン キャビア パニプリ

### 冷前菜

～クリスマスキャンドル～

ズワイ蟹とリンゴのタルタル ビーツジュレのカネロニ仕立て ハーブサラダ イエロートマトのエスプーマ

### 温前菜

～クリスマスリース～

スモークターキーレッグ ローズマリー風味のカボチャピューレ 百合根 レンコン 栗のキャラメリゼ マイクロリーフ

### 魚料理

～マーケットフード～

カナダ産ロブスターのグリル パピヨット仕立て ビスクソース ポルチーニ ベーコン ポロ葱

### メインディッシュ

～晚餐～

雪室熟成 国産牛テンダーロイン 120g とフォアグラのロッシェニ 雪室熟成ポテトのグラタン 黒トリュフソース

### デザート

～クリスマスプレゼント～

苺のティラミス 苺とバジルのソルベ あまおうのスープ

価格：5コースメニュー ¥24,200（ロブスターを除く）、6コースメニュー ¥27,500

期間：2021年12月23日(木)～25日(土)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

## 「フェスティブディナー（ルームサービス）」

クリスマスの特別なひとときをお部屋でも。メインダイニングのお料理をルームサービスでお楽しみいただける4コースディナーを期間限定にてご用意いたします。

## 【コースメニュー】

### 冷前菜

ズワイ蟹とリンゴのタルタル ビーツジュレのカネロニ仕立て ハーブサラダ イエロートマトのエスプーマ

### スープ

栗のスープ パンチェッタ パルメザンチーズ

### メインディッシュ

雪室熟成 国産牛テンダーロイン 120g とフォアグラのロッシーニ 雪室熟成ポテトのグラタン 黒トリュフソース

### デザート

苺のティラミス 苺のクリーム あまおうのスープ

価格：4 コースメニュー ¥16,500

期間：2021年12月23日(木)～25日(土)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

## 「フェスティブアフタヌーンティー」

ザ タヴァン ラウンジでは、豪華なクリスマス仕様のセイボリーやスイーツが心弾む、趣向を凝らしたシェフ渾身のアフタヌーンティーをご用意いたしました。セイボリーのフォアグラのムースは、トナカイを模した見た目にも愛らしい一品で、シュー生地の中にクリーミーなフォアグラのムースをたっぷり詰め込みました。クリスマスカラーの赤と白で彩られた重なり合う層が美しいトライフルはリッチなティラミスフレーバーで、サクサク食感が楽しいラズベリー風味のクランブル、濃厚なマスカルポーネムース、艶やかなザクロ酢ジュレ、ふわふわのスポンジ、さらにマスカルポーネムースを重ねた5層の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。クリスマスシーズンの定番スイーツであるシュトーレンは、クルミとラム酒で漬け込んだ5種類のドライフルーツ（レーズン、アプリコット、プルーン、クランベリー、オレンジ）をたっぷり使用し、クルミのザクザクとした食感、ドライフルーツのほんのりとした甘み、ラム酒の芳醇な香りをお楽しみいただける贅沢なシュトーレンに仕上げました。この時季ならではのシェフ自慢のセイボリーとスイーツをお楽しみください。



### セイボリー

トナカイ フォアグラのムース ピンクペッパー  
スノーマン パールモッツアレラ サワークリーム  
ギフトボックス アボカド サーモン キャビア  
スノードーム 海老のタルタル トマト  
クリスマスキャンドル 生ハム クリームチーズ パプリカムース

### スイーツ

苺のショートケーキ  
レアチーズケーキ  
アンダーズ クリスマスカラーのトライフル  
ツリークッキー  
シュトーレン  
オレンジとドライフルーツ クリスマスエクレア

### スコーン

ピスタチオとクランベリー  
オレンジ&レーズン

価格：¥6,490

期間：2021年12月1日(水)～2021年12月25日(土) 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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

### 「クリスマススイーツ 2021」

今年のクリスマスは、定番で人気の苺のショートケーキから、クリスマスツリーやギフトをイメージしたケーキ、ブッシュドノエル、そして4種類すべてのフレーバーをお楽しみいただけるアソートケーキまで見た目にも華やかな全5種類のクリスマスケーキがラインナップいたします。今年はお家時間を楽しめるよう苺のショートケーキにも工夫が。ご自宅で思い思いにケーキをデコレーションできる、クリスマスオーナメントを模ったキュートな4種類のデコレーションアイテムを別箱にてご用意いたします。自分たちだけのオリジナルケーキで、思い出に残るクリスマスをお過ごしください。



#### 苺のショートケーキ 15cm ¥5,900

たっぷりサンドした国産苺と、ふんわりした極上なくちどけのスポンジ、甘さ控えめの軽い口当たりの生クリームが絶妙なハーモニーを奏でます。ケーキのふちにあしらったドライベリーの甘酸っぱさが程よいアクセントの上質なショートケーキです。

#### ブッシュドノエル ¥6,300

華やかな香りのマンダリンオレンジのジュレとジャスミンティークリームを優しくちどけのショコラムースで包み、土台に食感の異なるヘーゼルナッツのヌガーとビスキュイショコラでアクセントを。少しほろ苦くもさっぱりとした大人なブッシュドノエルです。

#### ～クリスマスツリー～ ピスタチオムース ¥6,600

滑らかでココのあるピスタチオムースの中に、ミックスベリーのジュレとバニラ香るチョコレートクリームを閉じ込め、サクサクに焼いたクレープ生地を混ぜたチョコレートとビスキュイの楽しい食感をプラスし、ピスタチオパウダーで仕上げたクリスマスツリーのかたちが楽しいケーキです。

#### ～クリスマスギフト～ 苺のティラミス ¥5,600

苺ジュレとバニラ香る濃厚なブリュレの層を艶やかで美しいマスカルポーネムースで覆い、土台には苺香るスポンジ生地を忍ばせたクリスマスプレゼントを彷彿とさせるレッドリボンの装飾が印象的なケーキです。

#### アソートケーキ ¥3,900

苺のショートケーキ、苺のティラミス、ピスタチオムース、ブッシュドノエル 各2個

クリスマスケーキ予約期間：2021年11月1日(月)～12月20日(月)

クリスマスケーキ販売期間：2021年12月18日(土)～12月25日(土)

※表記料金は税込価格(8%)です。

エクレア6種          スモール 各¥238/ラージ 各¥540

(リンゴ、メープルナッツ、ピスタチオ、柚子はちみつ、ラムレーズン、クリスマスプディング)

クリスマススイーツ販売期間：2021年12月1日(水)～12月25日(土)

※表記料金は税込価格(8%)です。

※イートインの場合は消費税10%が加算されます。

### 「フェスティブハンパーギフト」

今年のフェスティブシーズンのギフトは、お子様から大人までさまざま用途に合わせセレクトいただける9種類の豊富なラインナップをご用意いたしました。フェスティブハンパーL<TEA>には、25枚のティーバッグが入っており、12月1日からクリスマス当日まで毎日様々な味わいをお楽しみいただきながらクリスマスへのカウントダウンができるアドベンチャーカレンダー付きのギフトです。フェスティブハンパーL<WINE>にはホットワインスパイスが入っており、ルーフトップバーのバーテンダーが通常店舗で提供しているレシピを再現しました。

ご自宅でワインとオリジナルスパイスを合わせて、クリスマスマーケット気分をお楽しみください。また、お食事にもスイーツにも合わせやすいMAIAMワイン2種もセットにいたしました。



オーガニック フェスティブ パウンドケーキは、有機栽培の材料（卵、粉、砂糖、ナッツ類、ドライフルーツ）を使用し、ベーキングパウダーなど添加物も一切使わず、素材の美味しさを存分に味わっていただけるパウンドケーキに仕上げました。ホームパーティーやギフトにも最適な、ホリデーシーズンを華やかに彩るアイテムとしてご利用ください。

ミニギフトバックA ¥2,700  
キャンディーケーキ、マドレーヌ、マンディアン、ブルドネージュ(S)、オートミールクッキー(S)、フィナンシェ

ミニギフトバックB ¥3,200  
キャンディーケーキ、マドレーヌ、マンディアン、ブルドネージュ(S)、バームクーヘン、アマンドショコラ(S)、パウンドケーキ

フェスティブハンパーS ¥4,200（限定100セット）  
バームクーヘン2種、マドレーヌ、マンディアン、ブルドネージュ抹茶(S)、アマンドショコラ(S)、スペキュロス、ガレットブルトヌ、ホットワインスパイス

フェスティブハンパーM ¥6,500（限定80セット）  
マンディアン2種、バームクーヘン、パウンドケーキ、ゆずギモーブ(S)、アマンドショコラ(S)、スペキュロス、ブルドネージュ抹茶(S)、ブルドネージュ(S)、オートミールクッキー(S)、ミニシュトーレン、アイシングクッキー

フェスティブハンパーL<TEA> ¥12,000（限定20セット）  
シュトーレン、バームクーヘン2種、フィナンシェ2種、パウンドケーキ2種、マンディアン2種、スペキュロス(S)、アマンドショコラ(S)、ブルドネージュ(S)、ゆずギモーブ(S)、アイシングクッキー、ホットワインスパイス、アドベンティー カレンダー(紅茶詰合せ25個/ゴールド)

フェスティブハンパーL<WINE> ¥14,500（限定12セット）  
シュトーレン、バームクーヘン2種、フィナンシェ2種、マンディアン2種、スペキュロス(S)、アマンドショコラ(S)、ブルドネージュ抹茶(S)、ブルドネージュ(S)、オレンジット、アイシングクッキー、ホットワインスパイス、MAIAMワイン 2本セット（各100ml）  
・ジュヴレ・シャンベルタン/アンドレ・ゴワショ ブルゴーニュ 赤  
・マルゴー/シャトー・ラ・トゥール・ド・ベッサン ボルドー 赤

ロリポップ (3個入り) ¥1,620  
サンタクロース (ストロベリー) / クリスマスツリー (ピスタチオ) / ジンジャーブレッド (チョコレート&パンデピス)

シュトーレン ¥2,400

期間：2021年11月24日(水)～12月25日(土)  
※表記料金は税込価格(8%)です。

オーガニック フェスティブ パウンドケーキ ¥3,300  
ピスタチオ、ドライフルーツ、ミックスナッツ

期間：2021年12月1日(水)～12月31日(金)  
※表記料金は税込価格(8%)です。



ロリポップ (3個入り)



シュトーレン



オーガニック フェスティブ パウンドケーキ

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](http://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)

### 「チーズナチョス バーガー」

11 月は、赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ国産牛のラグーを約 40g たっぷりと使用した食べ応えあるハンバーガーをご用意いたします。秋も深まり寒さ感じる季節、体も心もあたたまる煮込み料理をハンバーガーにアレンジした一品です。アクセントとなる BBQ ソースは、蜂蜜の優しい甘味とピリッとした辛味、スモーキーな香りが病みつきになる味わいです。トマトサルサ、アボカド、トルティーヤチップスを挟み、食感も楽しいテクスメクスフードをご堪能いただけます。

※テクスメクスフード：メキシコ風のアメリカ料理のこと



ビーフパティ トルティーヤチップス チェダーチーズ 国産牛ラグー トマトサルサ アボカド サワークリーム

価格：¥1,500

期間：2021 年 11 月 1 日(月) ~ 11 月 30 日(火)

※表記料金は税込価格です。

### 「スモークターキーパストラミバーガー」

12 月は、ホールターキーが人気のクリスマスの時期に、より手軽にターキーをお楽しみいただけるよう、ブラックペッパーがアクセントのスモークターキーパストラミをたっぷり挟んだ、ボリュームのあるハンバーガーをご用意いたします。フレッシュ感たっぷりのビーツとキャロットのコールスローサラダに、柚子の皮を使用したマヨネーズのソースでさっぱりと仕上げました。鼻から抜ける柚子の爽やかな香りが心地よく、ボリュームながらも最後の一口までさっぱりと飽きることなくお召し上がりいただけます。



ビーフパティ スモークターキーパストラミ スカモルツァチーズ ビーツコールスロー レタス トマト 柚子マヨネーズ

価格：¥1,500

期間：2021 年 12 月 1 日(水) ~ 12 月 31 日(金)

※表記料金は税込価格です。

### 「ビブ フェスティブ テイクアウト ホームパーティー」

ご自宅でクリスマス気分を気軽にお楽しみいただける、“クリスマスマーケット”をイメージしたテイクアウトセットをご用意いたしました。BeBu で人気のミニバーガーやトリュフフライはもちろん、ドイツ料理定番のソーセージ 2 種、プレッツェル、シュトーレンなど、ドイツで愛されるアイテムをギュッと詰め込みました。さらにアンダーズ 東京のミクソロジストがセレクトしたホットワイン用のドライフルーツ&スパイスセットで、ご自宅でも本格的なホットワインをお作りいただけます。今年のクリスマスはご自宅でカジュアルに楽しみたい方におすすめのホームパーティーセットです。



※写真のボトルワインはテイクアウトセットに含まれません。

ポテトサラダ ベーコン レッドオニオン デイル  
グリルソーセージ (2 本) ザワークラウト  
ヴァイスブルストソーセージ (1 本) マスタード  
プレッツェル (1 個)  
ビブクラシックミニバーガー (1 個)  
トリュフフライ  
シュトーレン

ホットワイン スパイスセット (シナモン、クローブ、アニス、ドライアップル、ドライオレンジ、紅茶)

価格：シングル ¥3,500、ダブル ¥6,500

期間：2021 年 12 月 1 日(水) ~ 12 月 25 日(土)

※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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。**

**the SUSHI**

**「the SUSHI ガラディナー2021」**

今年のクリスマスは“大人の隠れ家”で例年とは異なる特別なひとときをと、「the SUSHI」では、旬の新鮮なシェフ厳選食材による江戸前寿司や刺身といった魚介料理のほか、アンダーズのためだけに雪室で熟成したこだわりの牛肉料理、クリスマス特製デザートなど美味尽くしのディナープランを今年初めてご用意いたしました。52階のルーフトップ バーの奥にひっそりと佇む8席限定の上質な空間で、思い出に残る聖夜をお過ごしください。



先付

ズワイ蟹蓮根砵巻き、土佐酢ジュレ いくらのせ

前菜

鴨ロース葱巻き、南瓜豆腐、常節の旨煮、焼き茸と法蓮草のお浸し

刺身

旬の御造り三種

焼き物

北海道産帆立貝の磯辺焼き

逸品料理

雪室熟成和牛タタキ香味野菜添え 特製ポン酢

寿司

おまかせ握り八貫、赤出汁椀

甘味

苺のパリプレスト ラズベリーソース バニラアイスクリーム

価格：ワインペアリング3杯付き ￥30,800

期間：2021年12月24日(金)・12月25日(土)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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

### 「Warming Spice」

今年も一年、思うような生活が叶わず、心身ともにストレスを抱える機会が多かったのではないのでしょうか。AO スパ&クラブでは、寒い冬に体の芯からあたたため、心身ともにリセットできるスペシャルトリートメントをご案内いたします。初めに、疲労回復効果が期待される数種類のスパイスを使用したフットバスで、足先からじっくりとあたためていただきます。全身のマッサージにはローズマリー、ジンジャー、コリアンダー、クローブ、ジュニパーベリーを漬けたオイルを使用し、免疫力を上げ、身体のバランスを整えます。さらに、マスク生活において顔の印象を大きく左右する目元のケアは、お肌に合わせた目元マスクで乾燥から守り、お肌にハリと弾力を与えます。数種類のスパイスを使用した、この冬アンダーズ 東京でしか体験できないユニークでスペシャルなトリートメントで、一年の疲れをデトックスし、新たな年をお迎えください。



### 「Warming Spice」 (90分)

#### 【フットバスリチュアル 10分】

- ・数種類のスパイスとお塩のフットバス

(スパイス：パプリカパウダー、シナモンパウダー、スターアニス、ターメリック、パセリ、カルダモンの実)

#### 【ボディマッサージ 60分】

- ・全身のマッサージ

(ローズマリー、シナモン、クローブ、ジュニパーベリー、コリアンダー、ジンジャーを漬けたオイルで施術)

#### 【目元・フェイシャルトリートメント 20分】

- ・お顔全体のクレンジング
- ・目元のマスク
- ・頭皮マッサージ

価格：¥27,000

販売期間：2021年11月1日(月)～12月31日(金)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

### 「クリスマスコフレ 2021」

AO スパ&クラブではクリスマスコフレに、気になる悩みをケアするバラエティ豊かなセットをご用意いたします。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)」からは、しっとり柔らかくなめらかなお肌に導くボディスクラブとボディバターのセットと、髪と地肌をやさしく穏やかに洗い上げ、艶やかさを保ちながら軽やかでふんわりと仕上げるシャンプーとヘアトリートメントのヘアケアセットをご用意いたしました。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」からは、潤いを逃すことなく優しくお肌の汚れを落とし顔色を明るく整えるクレンジングバームと、より明るく輝きのあるツヤ肌へと導くフェイシャルパッドのクレンジングセットを揃えました。さらに、1セットご購入ごとにAO スパ&クラブオリジナルの手作りバスソルトまたはハーブボールをプレゼントいたします。一年頑張ったご自身へのご褒美や、大切な方へのギフトにおすすめです。



#### 【KOTOSHINA (コトシナ)】

ボディケアセット ¥16,500

ホホバ&バンブースクラブ、ボディバター

ホホバビーズとバンブースクラブを配合した、ほのかに甘いグリーンティーの香りのボディスクラブは、天然由来のスクラブ成分が、お肌をスッキリと整え、透明感のある柔らかなお肌に仕上げます。オーガニックのシアバターに、京都宇治のオーガニック茶の実オイルやココナッツオイルなどの保湿成分を配合したボディバターは、しっとり柔らかく、なめらかなお肌に仕上げます。

バスセット ¥6,050

シャンプー、トリートメント

有機緑茶成分、茶の実オイル、フランスの天然美肌スパウオーターなどの保湿成分を配合したシャンプー、トリートメントのセット。シャンプーはさらにダマスクローズ、ラベンダーを配合し、髪と地肌をやさしく穏やかに洗い上げます。茶の実オイルは地肌から髪を健康に育てます。トリートメントにはアロエベラ、シア脂やイトスギの植物成分（保湿成分）配合で、艶やかさを保ちながら軽やかでふんわりと仕上がります。

#### 【エレメンタルハーボロジー】

基礎ディープレンジングセット ￥22,000

ピュリファイ&スーズクレンジングバーム、リサフェーシングAHA フェイシャルパッド

栄養豊富なボタニカルオイルを使用した贅沢なクレンジングバームは、潤いを逃すことなく優しくお肌の汚れを落とし、顔を明るく整えます。フェイシャルパッドは、自然由来のAHAを含んだパッドで毛穴を目立たなくさせ、吹き出物を改善し、小じわを軽減します。古い角質を優しく取り除くことで、お肌のトーンを均一に整え、より明るく輝きのあるツヤ肌へと導きます。

販売期間：2021年11月24日(水)～12月25日(土)

※表記料金は税込価格です。

#### 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](mailto:aospaandclub@andaz.com) URL [aospaandclub.com](http://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。

#### ■ニューイヤーズ プロモーション

##### ザ タヴァン グリル&ラウンジ

##### 「ニューイヤーイブ ブランチ」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、この時期限定の特別なランチメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。より贅沢に年末年始を過ごされたい方には、シェフこだわりの「雪室熟成 国産牛サーロイン」や、ステーキとシーフードを一度に楽しめる「国産牛サーロインと天使の海老グリル」などメインディッシュのアップグレードオプションもご用意しております。ご友人やご家族と美味しい時間をごゆっくりとお過ごしください。

##### 【メニュー】

##### 冷前菜 5種

トリュフグリーンサラダ 冬野菜のマリネ トリュフドレッシング

スモークサーモン アボカドムース ピンクペッパー

タコのグリル ハーブブリコッタチーズ パプリカピューレ

プロシュート ボッコンチーニ バルサミコパール

フォアグラとパンデピスのミルフィーユ

##### 温前菜（下記より 3品お選びください）

タンドライ風チキン クスクスサラダ ミックスハーブ

牛テールの煮込みと茸のアッシェパルマンティエラクレットチーズ

帆立貝のグリル 根セロリのレムラード トマトサルサ

白身魚のベニエ ロブスタービスクフォーム

栗のスープ パンチェッタ パルメザンチーズ

##### メインディッシュ（下記より 1品お選びください）

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ マッシュポテト ローストトマト ホースラディッシュ

ビーフジュ

テーブルカービング または グリルステーキ 200g

本日の鮮魚のグリル ブイヤベース アイオリソース ムール貝 海老 ジャガイモ ズッキーニ 茄子

本日のシェフおすすめの一皿

自家製ベーコンのグリル ポーチドエッグ 白インゲン豆の煮込み グリュイエールチーズ サワーブレッド

##### デザート

五郎島金時のモンブラン ピスタチオアングレーズ ウィンターベリー マロングラッセ

## ■アップグレードオプション

雪室熟成 国産牛 テンダーロイン F1 120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +¥4,620

“サーフ&ターフ”国産牛サーロインと天使の海老のグリル 季節野菜 フレッシュハーブとトマトのビーフジュ +¥3,300

価格：¥7,150

期間：2021年12月25日(土)・12月26日(日)、2021年12月31日(金)～2022年1月3日(月)

第1部 11:30～13:30、第2部 14:30～16:30

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

## 「WA - YO Collaboration Gala Dinner～和と洋コラボレーション ガラディナー～」

2022年に向け、ザ タヴァン グリル&ラウンジのシェフ山口 卓也 とthe SUSHIのシェフ 中村 栄治による初のコラボレーションコース、「WA(和)-YO(洋)コラボレーションガラディナー」を3日間限定で開催いたします。

WA(和)からは、柚の香りとピリッとした辛味が絶妙なバランスの特製柚子胡椒ソースと、カリカリに揚げたエシャロットとガーリックがアクセントの旬の寒鰯を堪能いただける和風カルパッチョをご提供いたします。YO(洋)からは、ザ タヴァン グリル&ラウンジより異なる肉の美味しさを満喫いただける3種類のグリルミートの盛り合わせをご用意いたします。柔らかく良質な雪室熟成肉のビーフテンダーロイン80g、滋味深くさっぱりとお召し上がりいただける岩手県産鴨胸肉70g、濃厚な赤身の旨味が特徴の蝦夷鹿ロース70gと合計220gのボリュームたっぷりのグリルミートは、溶岩石が敷かれたグリルオーブンでそれぞれの食材に合わせたベストな焼き加減でお届けいたします。



コースの締めくくりにお楽しみいただく求肥巻き柚子チョコレートガナッシュは、見た目は和菓子を思わせる美しく繊細な仕上がりながらも、洋菓子の味わいをお楽しみいただけるユニークな WA(和)-YO(洋)のコラボレーションデザートです。また、クラシックとモダンの融合をテーマにしたオリジナリティ溢れるライブパフォーマンスも必見です。ソムリエが厳選したワインとともにそれぞれのシェフの技が光るメニューをお召し上がりいただきながら、クラシック・フィルハーモニーの名曲の数々を、現代的なアレンジでお楽しみいただけます。

年末年始のお祝いにふさわしいスペシャルなガラディナーで、新たな年をお迎えください。

### アミューズ

雪室熟成ポテトのエスプーマ キャビア

### 冷前菜

寒鰯の和風カルパッチョ 香味野菜添え柚子胡椒ソース

変わり寿司3種盛り合わせ

### スープ

フォアグラのフラン フレッシュトリュフ ビーフコンソメ

### 魚料理

本日の鮮魚のグリル 西京味噌のクルスト はじかみ生姜 ライムとパプリカのサルサ

### メインディッシュ

～グリルミートの盛り合わせ～

雪室熟成ビーフテンダーロイン 80g, ブロックリーソテー ハーブサラダ

岩手産鴨の胸肉 70g, 長葱のロースト リンゴのキャラメリゼ

蝦夷鹿ロイン 70g, 雪室熟成マッシュポテト カシスと赤ワインソース

### デザート

求肥巻き柚子チョコレートガナッシュ きんとん最中 あまおう 甘酒のレインドロップ

価格：6コースメニュー ¥18,700 (スープを除く)、7コースメニュー ¥22,000

ワインペアリング +¥11,000

期間：2021年12月31日(金)～2022年1月2日(日)

2021年12月31日(金) 第1部 17:30～19:30、第2部 20:00～22:00

2022年1月1日(土)・1月2日(日) 17:30～22:00 (L.O.20:00)

※表記の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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 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](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。**

※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/gJXuii>

※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](http://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](mailto: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](mailto:rie.hamada@andaz.com)) 根本 陽子 ([yoko.nemoto@andaz.com](mailto:yoko.nemoto@andaz.com))

TEL : 03 6830 7751 FAX : 03 6830 1050