

【一休トレンド 2018】

“夜の贅沢”「ハイティー」が秋の夜の女子会・デートにオススメ

“午後の贅沢”アフタヌーンティーに続き『一休.com レストラン』で人気
～「ルビーチョコレート」がお召し上がりいただけるプランも登場～

レストラン即時予約サイト『一休.com レストラン』(<https://restaurant.ikyuu.com/>)などを運営する株式会社一休(本社:東京都港区、代表取締役社長: 榊 淳、以下一休)より、2018年秋の“夜の贅沢”トレンドとして「ハイティー」を紹介いたします。

『一休.com レストラン』ハイティーが楽しめるディナー <https://restaurant.ikyuu.com/t-genre/t-genre1368/05/>



▲椿山荘「ロビーラウンジ・ジャルダン」のハイティー



▲ANAインターコンチネンタルホテル東京「シャンパン・バー」でルビーチョコが楽しめる「チョコレート・デザートbuffe」プランも販売開始

「ハイティー」とは

中世イギリスの貴族の間で生まれた習慣であるアフタヌーンティーに対して、ハイティーの発祥は労働階級といわれています。昼間の労働を終えた後に、夜時間帯にディナーを兼ねてお肉とお酒を一緒に楽しむスタイルで、別名“ミートティー”といわれることもあるようです。

ハイティー文化がイギリスからアメリカへ渡った後は、ハイティーの「ハイ」が「ハイクオリティ」の意味合いを帯び、「夜遅い時間帯の上質な食習慣」として定着。日本でも、午後の優雅なひと時を味わう「アフタヌーンティー」に続く、「夜の上質なお茶会」として注目が高まっています。

『一休.com レストラン』では2009年に「ハイティー」プランの販売を開始して以来密かな人気を集めてきましたが、2018年になり販売店舗は全国20店舗以上まで増えています。ナイトアクティビティで夜を楽しむことに注目が集まっており、新しい“夜の贅沢”としてご利用いただく方が増えているのかもしれない。

●「ハイティー」がオススメの理由

①手軽な“夜の贅沢”体験

ホテルラウンジなど上質なお店での“夜の贅沢”を比較的手軽な価格で体験可能な点がユーザーの支持を受けているのではないかと考えられます。2018年下半期になってもブームが続いているアフタヌーンティーは、インスタ映えするおしゃれな料理や3段スタンドへの盛り付けにより贅沢体験ができることが、人気の要因の一つといわれています。ハイティーも同様にインスタ映えするおしゃれさが人気の一つとなっているようです。

ハイティーは別名“ミートティー”と呼ばれるほど「お肉」を一緒にいただくことが多くあり、『一休.com レストラン』のご提供しているハイティープランにもお肉を提供するものが多くございます。『一休.com レストラン』の検索データによると、ハイティーは「平日」のご利用が多く、お仕事帰りのお食事を兼ねたご利用にも相性が良いようです。

②平日の夜デート利用にもピッタリな「カジュアル贅沢」

『一休.com レストラン』の検索データによると、シャンパンやワインなどお酒とセットのプランもユーザーから支持されています。わずかですが、アフタヌーンティーと比べて「デート利用」が多い傾向となっております。お茶会ともコースディナーとも異なる「カジュアルで贅沢」な体験ができる点も、「デート利用」を増やしている要因と考えられます。

●『一休.com レストラン』担当によるコメント(株式会社一休 執行役員・レストラン事業本部 本部長 巻幡隆之介)

ホテルを中心とした上質なお店で比較的気軽に贅沢体験ができ、ティースタンドを利用した綺麗な飾り付けで非日常が味わえる点はアフタヌーンティーと共通の魅力があります。加えて、お仕事帰りにシャンパンやワインなどお酒と合わせてお召し上がりいただける点は、夜にお楽しみいただく「ハイティー」ならではの魅力としてウケたのではないかと思います。

また、今話題の「ルビーチョコレート」とシャンパンを合わせたプランが登場するなど、ホテル・お店もプランの充実を図っています。ナイトプールなど夜の時間帯を充実させる「ナイトアクティビティ」に注目が集まっており、ハイティーも「夜の贅沢体験」として、今後ますます人気を集めそうです。

■ ハイティーを楽しめるオススメのお店

『一休.com レストラン』サイト内の「ハイティーが楽しめるディナー」のページにて、ホテルレストランを中心にご紹介しております。中でも人気・注目のプランをご紹介いたします。(URL: <https://restaurant.ikyuu.com/t-genre/t-genre1368/05/>)

●都会のオアシスで優雅にいただく 選べる伝統的ハイティー ロビーラウンジ・ジャルダン(東京/ホテル椿山荘東京)

<https://restaurant.ikyuu.com/100615/>

四季の表情を楽しめるお庭を望めるイブニングハイティー。3段スタンドでのオードブルとシャンパンのご提供からはじまり、ローストビーフまでお楽しみいただけるのは夜のハイティーならではの。紅茶も種類豊富に揃っており、女性にはディナー代わりにご利用いただきやすいラインナップとなっております。

・「ハイティー」プラン利用ユーザーのクチコミのご紹介

友人とお茶兼夕食で利用しました。・・・アフタヌーンティーの賑やかさとは異なりハイティーは穏やかな時間を過ごせるのもいいところでした。(2018.08)



●話題の「第四のチョコ・ルビーチョコ」が味わえるハイティーが登場！ シャンパン・バー ANAインターコンチネンタルホテル東京(東京/溜池山王)

<https://restaurant.ikyuu.com/101706/>

アトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージの開放的な雰囲気シャンパン専門のバー。昨年、80年ぶりの新フレーバーとして登場し、“第四のチョコレート”として世界で話題になっている「ルビーチョコレート」とシャンパンのペアリングがお楽しみいただける「チョコレート・デザートbuffet」プランの提供を10月1日より開始いたします。

また、同ホテル内10か所のレストラン&バーなどでルビーチョコレートを中心に、期間中総重量4,500kg・220種類のチョコレートメニューや商品をご提供する『チョコレート・センセーション』を10月1日より開催いたします。「アトリウムラウンジ」では、世界に先駆け11種類のスイーツすべてにルビーチョコレートを使用したアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。なお、シャンパン・バー、アトリウムラウンジともに、ご予約受付は開始しております。



●地上25階・都内最大級の吹き抜けの天井のアート空間 アートラウンジ/パークホテル東京(東京/汐留)

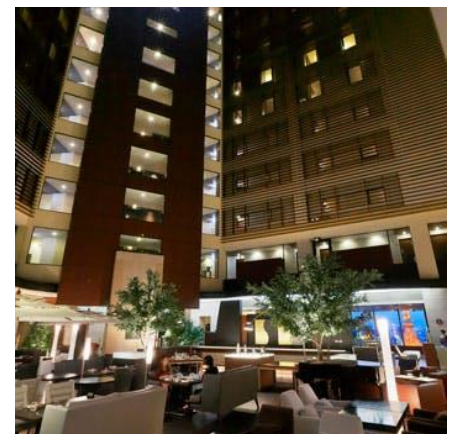
<https://restaurant.ikyuu.com/101111/>

3段のスタンドハイティーで多彩なフィンガーフードが提供されます。メインで牛のステーキやスパークリングワイン・ワインのフリーフロー(飲み放題)も付いたプランもあり、アート作品に囲まれた「天空美術館」の心地良い屋内で優雅にハイテースタイルをお楽しみいただけます。

・「ハイティー」プラン利用ユーザーのクチコミのご紹介

2度目の利用でしたが、前回同様、雰囲気がよく静かでゆっくり出来ました。少しずつ色々なお料理が楽しめ、ワインも美味しく、サービスのタイミングも良かったです。また利用します。(2018.08)

※時期によって、プランが変更・終了することがございますことご了承ください。



<「一休コンシェルジュ RESTAURANT」のハイティアー紹介記事>

「エレガントな女子会に！高級ホテルのイブニングハイティアー」

<https://restaurant.ikyuu.com/concierge/1253/>

※「一休コンシェルジュ RESTAURANT」は、「こころをうるおす食時間」を見つけていただくことをテーマにオリジナルの記事を配信する一休のWEBマガジンです。

<『一休.comレストラン』について>

・厳選されたレストラン、店舗に特化

全国約7,000店舗の掲載は国内最大級ながら、安心してご利用いただけるよう上質なレストランを厳選。

・レストラン予約専門サイトとしてサービスをご提供

2006年にサービス開始。ご予約をスムーズにさせていただくことに特化してご提供内容やUI等をブラッシュアップ。

・24時間即時予約(オンライン予約)が可能

オンライン上で予約が完結できるため、24時間気軽に予約が可能。

【ご取材可能な項目】

外食産業のインターネット市場の動向、富裕層の動向、レストラン事業担当者および宿泊事業担当者へのご取材、代表取締役様へのご取材 等 ※その他、ご要望等ございましたらご連絡ください。

<会社概要>

株式会社 一休



代表: 榊淳

本社所在地: 東京都港区赤坂 3-3-3 住友生命赤坂ビル 6F

設立: 1998年7月

会社HP: <https://www.ikyuu.co.jp/>

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社一休 広報・PR部 宮崎恵一(直通:090-2664-6999)

TEL: 03-6685-0097 Email: miyazakik@ikyuu.com

Address: 東京都港区赤坂 3-3-3 住友生命赤坂ビル 6F

※2018.6より「広報・PR部」を立ち上げました。一休へのお問合せは一括対応させていただきます。