

報道関係者各位

アンダーズ東京 ピア&バーガーショップ BeBu (ビブ)

## 夏のビアカクテルやバー snacks 新メニューのご案内

「アンダーズ東京 (Andaz Tokyo Toranomom Hills)」では、虎ノ門ヒルズの1階にあるピア&バーガーショップ「BeBu (ビブ)」にて、真夏にふさわしいフレッシュなビアカクテルをはじめ、夕方 5 時からおたのしみいただけるスモールタパスやミニバーガーのメニューをご提供いたします。

BeBu (ビブ) で扱う6種類の厳選されたクラフトビールの一つひとつの特徴を生かしながら、人気カクテルにインスピレーションを得てつくられた「ビア ロワイヤル」、「ビア モヒート」、「ラズベリージャー」、「ビア ブラッティーマアリー」などのビアカクテル。ビア ロワイヤルには、クラフトビールの上馬ヘレスとカシス、ビア モヒートには、アサヒスーパードライ、ミント、ライム、シュガーが使われ、他にはないクラフトビールの味わい方をおたのしみいただけます。

また、夕方 5 時からのバー snacks メニューに登場するのは、フィッシュケーキ、鶏つくねパティをはじめとするスモールタパスなどのおつまみやミニバーガー。

ビアカクテルやバー snacks は、お仕事帰りのドリンクや軽いお食事に、夏の夜風が心地良いテラス席やバースペースでおたのしみいただくのがおすすめです。

ビアカクテルのアイデアの元となったのは、BeBu (ビブ) のバラエティ豊富なバーガーのコンセプト。13種類全てオリジナルのバーガーメニューは、カウボーイ、トンナート、ハワイアン、ニッポンなど、バーガーの名前がそのテイストを連想させるように、たとえばカウボーイならグリルビーフの他にベイクドハム、ウイスキーソーテマッシュルーム、スイスチーズ、マスタードが入っていて、まるで一皿の食事がひとつのバーガーに再現されています。

そして、一つひとつこだわり選び抜かれた食材も、BeBu (ビブ) の特徴のひとつです。グリルビーフやポークソーセージは全て自家製のもの。アンダーズのキッチン内で、油や挽き方にこだわってミンチされた挽肉を使用しています。

夜風が心地よいテラス席や開放感のあるガラス張りの店内で、ビアカクテルから、おつまみ、バーガーメニューまで幅広い味わいをこの夏ぜひおたのしみください。



# BeBu ショップ インフォメーション

所在地: 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ1階

営業時間: 11:00 ~ 22:30

席数: 店内 36席 / テラス 36席



## BeBu メニュー



### セットメニュー

お好みのバーガーに追加できます。



- サイドディッシュ 1品 +300
- ソフトドリンクまたはコーヒー + サイドディッシュ 1品 +700
- アサヒスーパードライ + サイドディッシュ 1品 +850

### グリルビーフバーガー 140g

- クラシック ベーコン、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス 900
- カウボーイ ベイクドハム、ウィスキーソーサーマッシュルーム、スイスチーズ、マスタード 950
- トンナート クリーミーツナ、ルッコラ、ケツパー 950
- アングレグリンゴ チェダーチーズ、キドニービーンズ、ハラペーニョ、トマト、アボカド、サワークリーム、レタス 950
- パパ パティ ベツバーソース、ポトベロマッシュルーム、オニオンリング、チェダーチーズ 1000
- ピストロ パティ カマンベールチーズ、リンゴンベリー、ローストオニオン 1000
- ハワイアン パイナップル、ライム、チリソース、ベーコン、チェダーチーズ、レタス 1000
- デビルシー 社編フライ、イカ墨のアイオリ、ラディッキオ 1000

### スペシャルバーガー

- ニッポン 猪つくねパティ、照り焼きソース、フライドエッグ、キャベツ 900
- バイエルン ボークソーセージパティ、ザワークラウト、カレーソース 900
- タイ フィッシュケーキ、パパイヤサラダ、ピーナッツ、チリソース 950
- コフタ ラムコフタ、フムス、トマト、キュウリ、ヨーグルト 1000
- スカンジナビア 炙りマリネサーモン、ハニーマスタード、ディル、キュウリ、レタス 1200
- ベジタブル 野菜と大葉のコロッケ、ゴートチーズ、ルッコラ 900

### サイドディッシュ

- ポテト サラダ 500
- シューストリング (細切り) 青のりポテト コールスロー
- ポテトウェッジ (皮付き) トリュフフライ ミックスグリーンサラダ

### サラダ&サンドウィッチ

- ガーデンサラダ、モッツアレラチーズ、海老、アボカド 1200
- シーサーサラダ、ベーコン、チキン 1200
- ツナサンドウィッチ、ケツパー、オリーブ、レッドオニオン、ルッコラ 800
- グリルベジタブルサンドウィッチ、フムス、ルッコラ、ゴートチーズ、タイム 850

### パースナックメニュー

17:00 から

- おつまみ 500
- 海老のロースト、ガーリックバター ミートボール、スパイシートマトソース、チーズ
- フィッシュケーキ、青パパイヤサラダ 猪つくねパティ、照り焼きソース
- 社編フライ、イカ墨のアイオリ ボークパティ、カレーソース
- オリーブのマリネ ラムコフタ、フムス、キュウリ

### ミニバーガー (3ピース)

- クラシック ベーコン、チェダーチーズ、レタス、トマト、ピクルス 600
- トンナート クリーミーツナ、ルッコラ、ケツパー
- カウボーイ ベイクドハム、ウィスキーソーサーマッシュルーム、スイスチーズ、マスタード

### スナック

- メッツァプレート フムス、アボカドディップ、オリーブ、ナチョス 1200
- フリットミスト オニオンリング、カマンベールチーズフライ、社編フライ

### ドラフトビール

	Regular	Large
アサヒスーパードライ	-	600
八丁味噌ラガー (愛知)	700	900
御殿場高潔ビール (静岡)	600	850
上尾ハレス 相川ブルワリー (三重)	600	850
ブルーマスターあまおうノールスイート (福岡)	700	900
晴れの日仙人 (長野)	600	-

### ビアカクテル

ビアロワイヤル	上尾ハレス、カシス	600
カウボーイマグ	八丁味噌ラガー、パーボン、メープルシロップ	950
フリーディングフラワー	アサヒスーパードライ、エルダーフラワー、ビター	800
ビアモヒート	アサヒスーパードライ、ミント、ライム、シュガー	850
ラズベリージャー	アサヒスーパードライ、ラズベリー、ライム	950
ビアブラッディーメアリー	アサヒスーパードライ、トマト、ライム、スパイス	950

### グラスワイン

アップルサイダー	プリュット ヴァルドランス プルターニユ フランス	700
ペアーサイダー	ボワレ オータンティック エリック ボードレ	1000
グリューナー	ヴェルトリーナ シュロス コペルスブルグ	800
シャトー	デュパン	600
ヴーヴクリコ	ボンサルダン プリュットイェローラベル	2400
ビルカール	サルモン プリュットロゼ	3800

### サマーフレッシュャー

	ソフトドリンク	500
レモンタイムビターズ	550	コココーラ / ココーラゼロ / ジンジャーエール / スプライト
レモンスカッシュ	550	
ウーロン茶	550	
ラズベリー & レモンアイステイ	700	コーヒー
エルダーフラワー & シトラスアイステイ	700	コーヒー / エスプレッソ
グリーンティーフラッパ	750	カフェラテ / カプチーノ
ピーチ&グレープフルーツフラッパ	550	アイスコーヒー
		アイスラテ

### ジュース

富士リンゴジュース	650	紅茶
白桃ジュース		イングリッシュブレックファスト / ダージリン
マンゴージュース		750
キャラットジュース		750
トマトジュース		700
		700

### スムージー

豆乳 & ベリー	850	ミネラルウォーター
バナナ & パッションフルーツ	850	アクアパナ 500ml
		750
		ペリエ 330ml
		800

### ソフトクリームサンデー

レギュラー	800	アルコール (200)
ピーチ		バナナソフト、ピーチコンポート、 + アドヴォカート
		ラズベリーソース、メレンゲ
チョコレート		チョコソフト、抹茶のブラウニー、 + ダークラム
		チョコファッジメレンゲ
コーヒー		バナナソフト、エスプレッソ、メレンゲ + ベイリース



上記価格に消費税10%のサービス料を別途加えます。  
 材料にアレルギーのあるお客様、アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にアレルギーの旨にお申し付けください。

<アンダーズ 東京について>

アンダーズ 東京は、東京タワーと皇居の間となる東京の中心に誕生したライフスタイルホテルです。地上 52 階建て「虎ノ門ヒルズ」の 47-52 階を占め、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頂けます。オールデイダイニングやバーのほか、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・チー氏と緒方慎一郎氏が手がけ、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」も開催していきます。アンダーズ 東京に関する最新情報は [www.andaztokyo.jp](http://www.andaztokyo.jp) または 03-6830-1234 (ホテル代表) でご確認ください。

<アンダーズについて>

グローバルな視点でその国の都市や文化と個性を尊重したアンダーズは、徹底したおもてなしとシンプルかつパーソナルなサービスとともに、今までと違うホテル体験を提供しています。アンダーズはその国や都市の特性を積極的に採り入れながら、ゲスト一人ひとりをご自身のスタイルで快適に過ごせるように、刺激的でありながらもさりげない空間を創造しています。現在、ニューヨーク (フィフスアベニュー、ウォールストリート)、サンディエゴ、ウェストハリウッド、ナパ、サヴァンナ、マウイ、パパガヨ、ロンドン、アムステルダム、上海、東京で 12 軒のアンダーズ ホテルを運営しています。詳しくは [www.andaz.com](http://www.andaz.com) をご覧ください。

<Hyatt Hotels Corporation について>

ハイアット ホテルズ コーポレーション(本社：米国イリノイ州シカゴ)は、ハイアットが誇る洗練されたおもてなしと心地よい寛ぎを提供する、世界有数のホスピタリティ企業です。世界各地で働くハイアットスタッフ一人ひとりが、お客様の人生に感動と輝きをもたらす“本物のホスピタリティ”を提供しています。現在、世界中でパークハイアット(Park Hyatt)、アンダーズ(Andaz)、グランドハイアット(Grand Hyatt)、ハイアット(Hyatt)、ハイアットリージェンシー(Hyatt Regency)、ハイアットプレイス(Hyatt Place)、ハイアットハウス(Hyatt House)、ハイアットジラーラ(Hyatt Zilara)、Hyatt Ziva(ハイアット ジーヴァ)のホテルブランドを管理、所有、開発、フランチャイズ経営しています。また、ハイアットホテルズコーポレーションの傘下には、ハイアットレジデンスとハイアットレジデンスクラブを展開、運営、販売またはライセンス契約するハイアットレジデンシャルグループ, Incがあります。2013年12月31日現在、ハイアットホテルズコーポレーションのポートフォリオは世界48ヶ国で548施設です。詳しくは [www.hyatt.com](http://www.hyatt.com) をご覧ください。

**本件に関するお問合せ先**

アンダーズ 東京 PR  
(Amano Creative Studio Inc.内) 天野舞子、奥山奈央子  
TEL: 03-6416-0317 FAX: 03-6416-0318 [press@amanocreativestudio.com](mailto:press@amanocreativestudio.com)

**客室予約に関するお問合せ先**

アンダーズ 東京 リザーベーション  
TEL: 03-6830-1212 (月～金 9 時～18 時/土日祝 10 時～18 時) [www.andaztokyo.jp](http://www.andaztokyo.jp)