

報道関係者各位

アンダーズ 東京で過ごす贅沢なカウントダウン
 ニューイヤーズイヴ カウントダウン ガラ ディナーのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills (総支配人: アルノー・ド・サン＝テグジュペリ、所在地: 東京都港区虎ノ門 1-23-4) は、東京の煌びやかな夜景を眺めながら 2014 年のエンディングを迎え、新しい年の到来を飲む「ニューイヤーズイヴ カウントダウン ガラ ディナー」を 51 階のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」にて開催いたします。総料理長ゲルハルト・パスルガーによる限定の特別なディナーを堪能し、マダム・クリコが生み出した優美でありつつも爽やかな「ヴーヴ・クリコ」のシャンパン フリーフローを生演奏とともにお楽しみください。記憶に刻まれる 2015 年の幕開けをゲストの皆様でお祝いしましょう。

街に華やいだ空気が溢れ、家族や友人、大切な人と過ごす一年に一度のカウントダウン。12月31日、アンダーズ 東京では、都会らしさとともに、暖かい雰囲気にも包まれたカウントダウンの瞬間をお過ごしいただきたいと、51 階のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」にて「ニューイヤーズイヴ カウントダウン ガラ ディナー」をご用意して皆様をお迎えいたします。

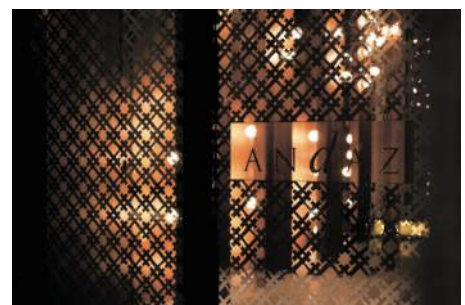


オーストリア出身の総料理長ゲルハルト・パスルガーが想いを込めたスペシャル ディナーは、旬の食材が美しく盛りつけられた一皿「ズワイ蟹と林檎のエフィロッシュェ 帆立貝 グレープフルーツ 蟹のアスピック」から始まります。ヨーロッパの地方料理をもとに、日本の食材をつかって料理された一皿一皿は、キャビアを添えたシャンパンスープや、フランスのペリゴール産・黒トリュフと鴨のコンフィのラビオリと続き、一年の締めくくりにふさわしい、ニューイヤーズイヴを艶やかに演出してくれます。

ズワイ蟹と林檎のエフィロッシュェ
 帆立貝 グレープフルーツ 蟹のアスピック



12月31日の第一部は、夜5時半から8時のスペシャルディナーで5コースまたは4コースからお選びいただきます。夜8時半からは、ワインペアリング付きの5コース カウントダウンディナーをご用意し、「ヴーヴ・クリコ」のシャンパン フリーフローとペストリーシェフの岡崎正輝によって創り出される美しいチョコレートボールは、年のフィナーレを至高の瞬間へと導いてくれるでしょう。



<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 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、ゲスト一人ひとりが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 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 マーケティングコミュニケーションズ
寺本美那(mina.teramoto@andaz.com) トウルコ歩(ayumi.trucco@andaz.com)
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

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

アンダーズ タヴァンについて



アンダーズ タヴァン ダイニング

アンダーズ 東京の51階にあるメインダイニング、アンダーズ タヴァンでご提供するの、四季折々の日本の新鮮な食材を使ったヨーロッパの地方料理。総料理長のゲルハルト・パスルガーがご提案するのは、ヨーロッパの家庭料理にインスピレーションを得た、洗練されながらも一皿一皿にあたたかみを感じるメニューです。朝食はビュッフェスタイルで、ランチとディナーには、アラカルトとコースをご用意しております。ラウンジエリアでは、午後3時から6時まで、アフタヌーンティーメニューをおたのしみいただけます。また、ダイニング、ラウンジ、バー、個室にわかれた4つのエリアでは、どのお席からも東京の素晴らしい眺めを一望することができます。

ゲルハルト・パスルガー

アンダーズ 東京 総料理長/料飲部長



14歳の時に、故郷オーストリアのザルツブルグにあるシェラトンホテルからキャリアをスタート。その後、世界的に有名なウィーンのホテルインペリアルや、ロンドン、シドニー、上海の名高いレストランで経験を重ねた後、2007年に「グランド ハイアット 香港」の副料理長、2008年に「パーク ハイアット 上海」の総料理長に着任（2012年に料飲部長を兼任）。2014年、日本初上陸となる「アンダーズ 東京」の総料理長、料飲部長に就任。料理をすること、人をもてなし、喜んでもらうことは彼にとって何よりの喜びであり、そのスタイルは常に変わることはない。豊富な経験だけではなく、彼の情熱と細部へのこだわりが、パーソナル スタイルを提案するアンダーズ 東京を訪れる一人ひとりに、唯一無二の経験を提供し続ける。

Andaz Tavern : NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN GALA DINNER 限定コースメニュー

ズワイ蟹と林檎のエフィロッシュェ 帆立貝 グレープフルーツ 蟹のアスピック

シャンパンスープ キャビア

ペリゴール産 黒トリュフ 鴨のコンフィのラビオリ グリュイエールチーズクレム

国産牛F1サーロイン パルメザンとサフランのクラスト クリスピーな根セロリ グリーンペッパーソース

チョコレートボール2015 ペストリークリーム シャンパンゼリー トンカ豆のアイスクリーム

COUNTDOWN MENU

2014年12月31日 20:30~

5コースメニュー | ¥29,000 ワインペアリング付き ヴーヴ・クリコのシャンパン フリーフロー

SPECIAL MENU

2014年12月31日 17:30~20:00 2015年1月1日~2015年1月4日

5コースメニュー | ¥18,000

4コースメニュー | ¥16,000 (シャンパンスープを除く)

※ 記載の価格に消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Shop information: アンダーズ タヴァン | Andaz Tavern
03 6830 7739 tokyo.restaurant@andaz.com
〒151-0001 東京都港区虎ノ門1-23-4 アンダーズ 東京 51階

andaz tavern
TORANOMON HILLS