

ホテルインディゴ東京渋谷 冬のストロベリーアフタヌーンティー予約開始

いちごを堪能するスイーツとシェフのクリエイティビティが光るセイボリーの交錯

12月20日～12月25日の期間限定で、クリスマスデコレーションの特別スタイルをご用意



「ホテルインディゴ東京渋谷」（東京都渋谷区道玄坂、総支配人：レベッカ ソーン）はオールデイダイニング「Gallery 11（ギャラリーイレブン）」にて、2024年12月2日（月）からストロベリーアフタヌーンティーを、また2024年12月6日（金）から冬メニューの提供を開始することをお知らせいたします。ご予約は本日より受付開始いたします。

いちごとさまざまなシーズニングや食感のミクスチャーを愉しむストロベリーアフタヌーンティー



今年のストロベリーアフタヌーンティーでは、いちご尽くしのスイーツと、地中海料理に日本の食材やシーズニングでシェフの遊び心を加えたセイボリーをお愉しみいただけます。Gallery 11 のシグネチャーデザートであるバスクスタイルのチーズケーキをベースに、いちごのムースとカルダモンでアクセントを加えた「ストロベリームースとチーズケーキ カルダモン」や、ギモーヴとチョコレートが融合したユニークな食感とピンクペッパーのアクセントが魅力的な「ストロベリーギモーヴのチョコレートボンボン ピンクペッパー」など、パティシエのクリエイティビティを感じるいちごスイーツを堪能できます。



渋谷のストリートフードであるバオからインスピレーションを受けたセイボリーメニューの「ポークリブのキャラメリゼと野菜のバオ」は、味噌でマリネされたポークリブにセサミのアクセントが効いたネイバーフードを感じる逸品。明太子、ウニ、卵のコンビネーションがクリーミーなテクスチャーを生み出す「明太子 梅干し 紫蘇のスクランブルエッグ ウニ添え」では、さまざまなフレーバーの交錯をお愉しみいただけます。旬のハマチをシナモンやナツメグ香る赤ワインで艶出しするというシェフのこだわりが詰まった「赤ワイン風味のハマチ キャロットムース クミン」は、地中海のフェスティブシーズンには欠かせないホットワインを想わせます。



更に、2024年12月20日（金）～12月25日（水）までの期間限定で、スイーツをクリスマスバージョンにデコレーションした特別なストロベリーアフタヌーンティーをご用意いたします。クリスマス気分を盛り上げるいちごスイーツで、心もお腹も満たされる至福のひとつをお過ごしください。

【スイーツ】

- ・ストロベリーガナッシュサンドイッチ
- ・ストロベリームースとチーズケーキ カルダモン
- ・ストロベリーとピスタチオのタルト
- ・ストロベリーとギリシャヨーグルトのパナナコッタ
- ・ストロベリーモンブラン
- ・メレンゲサンド カボスクリームとキャラメルムース
- ・ストロベリーギモーヴのチョコレートボンボン ピンクペッパー

【セイボリー】

- ・ハモン・セラーノ トリュフとストロベリーサングリア
- ・ポークリブのキャラメリゼと野菜のパオ
- ・明太子 梅干し 紫蘇のスクランブルエッグ ウニ添え
- ・ラムショルダーのコンフィ パプリカと柚子胡椒の手まり寿司
- ・アンディーブ ビーツ 日本酒クリーム of タルトタタン

- ・赤ワイン風味のハマチ キャロットムース クミン
- ・アーティチョークとソイミートのクリスピーケバブ ガーリックセサミのアイオリ

【ドリンク】

- ・ Coffee by ONIBUS COFFEE

HITS オリジナル ブレンド / シティーロースト / アイスコーヒー / カフェラテ / カプチーノ / エスプレッソ

- ・ Tea by Brew Tea Co.

イングリッシュブラックファースト / アールグレイ / チャイ / グリーンティー / モロッカンミント / アップル&ブラックベリー / レモン&ジンジャー

<ストロベリーアフタヌーンティー概要>

予約受付期間：2024年11月6日（水）～2025年3月1日（土） ※ご予約はご来店前日 21:30 まで

提供期間：2024年12月2日（月）～2025年3月2日（日）

場所：ホテルインディゴ東京渋谷 11階「Gallery 11」

時間：14:30～17:30 (L.O. 16:00)

料金：5,060円 (消費税込・サービス料別)

予約：<https://bit.ly/gallery11strawberryafternoontea>

シェフおすすめの自家製スモークサーモンが魅惑的なランチコース



渋谷の地で毎日フレッシュなチーズを提供する私たちのネイバーフッドスター「**SHIBUYA CHEESE STAND**」から仕入れる出来立てのモッツァレラチーズを使用した前菜からスタートする冬のランチコース。シェフ渾身の自家製スモークサーモンが味わえるパスタ、ゆっくりと長時間煮込むことでとろける食感に仕上げたメインディッシュの牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、そしてリッチなチョコレートで満たされるチョコレートオペラケーキなど、贅沢なラインアップでお届けします。
※別途、冬のディナーコースのご用意もございます。

<ランチ・ディナーコース概要>

- ・ 予約受付期間：2024年11月6日（水）～2025年3月4日（火）
- ・ 提供期間：2024年12月6日（金）～2025年3月4日（火）
- ・ 場所：ホテルインディゴ東京渋谷 11階「Gallery 11」
- ・ 時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) / ディナー 18:00～23:00 (L.O. 21:30)
- ・ 料金：ランチ 3,960円～ / ディナー 7,480円～（消費税込・サービス料別）
- ・ 予約

ランチ：<https://bit.ly/gallery11winterlunchcourse>

ディナー：<https://bit.ly/gallery11winterdinnercourse>

※食材の仕入れ状況などにより、メニューが変更になる可能性があります。

脂ののった旬のヒラメを贅沢に味わう OMAKASE COUNTER コース



冬のヒラメは脂ノリが良く、ふくよかな味わいを愉しめるのが特徴。旬のヒラメを使用した「ヒラメのグリル ブイヤベースと冬野菜添え」をマルセイユの伝統的なレシピであるブイヤベースソースで仕上げることで、シェフのクリエイティビティを表現しています。南フランスの郷土料理であるピサラディエールからインスパイアされた前菜の「キャラメルオニオン アンチョビ ブラックオリーブのパイ」はフェスティブシーズンの華やかなクリスマスマーケットを想わせる彩が目を惹きます。オープンキッチンの活気溢れる空間で、ここでしか味わえない美食体験をお楽しみください。

<OMAKASE COUNTER コース概要>

- ・ 予約受付期間：2024年11月6日（水）～2025年3月3日（月）※ご来店前日 21:30 まで
- ・ 提供期間：2024年12月6日（金）～2025年3月4日（火）
- ・ 場所：ホテルインディゴ東京渋谷 11階「Gallery 11」
- ・ 時間：ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) / ディナー 18:00～23:00 (L.O. 21:30)
- ・ 料金：13,200円～（消費税込・サービス料別）
- ・ 予約：<https://bit.ly/gallery11winteromakase>

※食材の仕入れ状況などにより、メニューが変更になる可能性がございます。

Gallery 11 概要：

正式名称	Gallery 11（ギャラリーイレブン）
オープン日	2023年8月29日（火）
所在地	〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-25-12 ホテルインディゴ東京渋谷 11階
WEBサイト	https://gallery11.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/Gallery11shibuya/
Facebook	https://www.facebook.com/Gallery11shibuya
ロゴ	

ホテル概要：

正式名称	ホテルインディゴ東京渋谷
総支配人	レベッカ ソーン
開業日	2023年8月29日（火）
所在地	〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-25-12

客室	272室（13階～28階）
設備	3階：カフェ、11階：レストラン/バー/テラス、12階：ホテルレセプション、ジム
公式サイト	https://www.ihg.com/hotelindigo/hotels/jp/ja/shibuyaku/hndsh/hoteldetail
Instagram	https://www.instagram.com/hotelindigotokyoshibuya/
Facebook	https://www.facebook.com/HotelIndigoTokyoShibuya

ホテルインディゴ®について：

世界中どこにあっても、その街の個性と地元の魅力を映し出すライフスタイルブティックホテル、それがホテルインディゴです。ローカルカルチャーやコミュニティ、フードカルチャー、土地に根づくデザイン、隠れたトレンドなどからインスピレーションを受け創り出されたクリエイティブで温かい空間は、訪れるゲストの好奇心をくすぐります。ホテルインディゴは、刺激的なストーリーで溢れるネイバーフッドへの扉を開き、その世界と繋がっていきます。詳細は、ブランド公式サイト www.hotelindigo.com その他 SNS サイト www.facebook.com/HotelIndigo, www.instagram.com/hotelindigo をご覧ください。

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

[IHG ホテルズ&リゾーツ](http://www.ihg.com) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADR)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,400 軒超のホテルを有し、2,000 軒超のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](http://www.ihg.com)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただけます。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニェット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストラン](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ガーナー](#), [avid ホテルズ](#)
- **スイーツ:** [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブパケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- **エクスクルーシブパートナーズ:** [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 375,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024 年 6 月 30 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 8 ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンス、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47 ホテル、約 14,000 室を展開しています。今後は大阪市内の 3 つのガーナーホテル（2024 年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024 年）、ANA ホリデイ・インリゾート軽井沢（2025 年）、ホリデイ・イン京都五条（2025 年）、インターコンチネンタル札幌（2025 年）、高知、知立、浜松に 3 軒の ANA クラウンプラザホテル（2026 年）、リージェント京都（2027 年）、voco 広島（2027 年）などの 15 ホテルの開業を予定しています。また 2025 年には、日本初の「ヴィニェット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。 ※2024 年 8 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

< 報道関係者からのお問合せ先 >

ホテルインディゴ東京渋谷 PR 事務局 (サニーサイドアップ内)

担当: 神永(070-1639-9624)・渡邊(080-9686-4598)・田中・福田・木津

TEL: 03-6894-3201 FAX: 03-5413-3051 E-mail: indigo_tokyo_shibuya@ssu.co.jp