

報道関係者各位

アンダース 東京で過ごす、ニューイヤーズイブのご案内

アンダース 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、ニューイヤーズイブにふさわしい、上質な時間をご提供するスペシャルプランをご用意いたしました。ご自身に合ったパーソナルスタイルで、一年の締めくくりとして思い出に残るひとときをお過ごしください。

51階のメインダイニング「アンダース タヴァン」では、五感で味わう一日限りの特別ディナー「ニューイヤーズイブ ガラ ディナー」をご用意しております。アンダース タヴァンの温かみのあるインテリアと51階からの絶景をご覧になりながら、彩豊かなコース料理をご堪能いただけます。

2部では、祝福にふさわしく、シャンパンのフリーフローをディナーとともに楽しみいただき、ライブミュージックが流れる心躍る雰囲気の中、カウントダウンから新しい年を迎えます。

さらに、52階のルーフトップバーでは、バーカウンターが寿司カウンターに姿を変え、希少価値のあるルイナール プレミアムのラインアップのシャンパンと、熟練された技が光る寿司職人こだわりの寿司や料理をそれぞれのシャンパンと合わせてお楽しみいただける「寿司&シャンパン ガラ ラウンジ」を開催いたします。最上階からのきらびやかな眺望と、心地よい空間で、特別な大晦日の一夜を大切な方とお過ごしください。



アンダース タヴァン
ニューイヤーズイブ ガラ ディナー



ルーフトップバー
寿司&シャンパン ガラ ラウンジ

アンダーズ タヴァン

「ニューイヤーズイブ ガラ ディナー」



期間： 2015年12月31日（木） 17:30～

※お席は2部制（17:30～/20:30～）となります。

◆ 1部 17:30～	5コースメニュー	18,000円
	4コースメニュー（鵜のお料理を除く）	16,000円
◆ 2部 20:30～	5コースメニュー（ワインペアリング&シャンパンのフリーフロー付）	32,000円

<メニュー>

ポタンエビのタルタル キクイモのクレム 柚子イクラ

平目のポーチ 浅利とほうれん草のソース 若鶏の卵黄 パルメザンチーズ ガーリック

鵜とフォアグラのクレピネット包み ヘーゼルナッツ ビーツ サフランとトリュフのフォン

国産牛テンダーロイン ロブスタークロウと仔牛のラグー グリーンペッパー 蕪

アラスカポンプ 苺とシャンパンのトリュフ

※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。

※ 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：アンダーズ タヴァン

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京 51階

電話番号 03 6830 7739

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

営業時間 朝食 6：30～11:00（ラストオーダー10：30）

ランチ 11：30～15：00

ディナー18：00～22：00

ルーフトップバー

「寿司&シャンパン ガラ ラウンジ」

期間：12月31日（木）17:30～

※お席は2部制（17:30～/20:30～）となります。

料金：35,000円

※ ルイナール ブラン・ド・ブランとロゼはフリーフローでお召し上がりいただけます。

<メニュー>

“R”・ド・ルイナール シャンパン カクテル

（一口サイズのおつまみとともに）

鮫肝のロリーポップ

蒸し鮑 胡瓜

ルイナール ブラン・ド・ブラン

お造り 鯛 かわはぎ

蕪の茶碗蒸し

寿司 すみ烏賊 河豚 つぶ貝 細魚 白海老

ドン・ルイナール 2004

唐墨大根 大根とサーモンのスモーク

中巻き とろ 蟹 胡瓜 玉子焼き 沢庵

ルイナール ロゼ

お造り 大間の本鮪 赤身 中とろ 大とろ

河豚唐揚げ

寿司 炙りとろ 鰯 赤身づけ 穴子 雲丹

お椀

赤出汁 鰯 大根 バター風味

デザート

ニューイヤーズイブに贈る シェフ スペシャルデザート

※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。

※ 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：

ルーフトップバー

東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ アンダーズ 東京 52階

電話番号 03 6830 7739

営業時間 17:00～24:00（金・土 17:00～25:00）

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com



<アンダーズ 東京について>

ハイアットが手がける日本初上陸の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」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頂ける他、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、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 www.andaztokyo.jp または www.facebook.com/AndazTokyo でご確認ください。

<アンダーズについて>

ヒンディ語で「パーソナルスタイル」を意味し、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、ハイアットのライフスタイルブティックホテル「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。2007 年に誕生した最初のアンダーズ ロンドン リバプールストリートをはじめ、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、ウエストハリウッド、ナパ、サヴァンナ、マウイ、パパガヨ、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おり、今後も、オタワ（カナダ）、シンガポール、マヤコバ（メキシコ）等で開発が進んでいます。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
浜田理絵 (rie.hamada@andaz.com) 浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com)
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

アンダーズ 東京 PR 事務局 (株式会社トイロ内)
渡辺、長谷川、高橋
TEL: 03-3221-0908 (andaztokyo_pr@toylo.co.jp)