

報道関係者 各位

**5年目を迎えるアンダーズ 東京 新総料理長を迎えダイニングは新たなステージへ
メインダイニング「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」
4月16日(月) リニューアルオープン
～新たな驚きと発見のあるグリル レストランへ生まれ変わります～**

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomom Hills (総支配人：ロス・クーパー、所在地：東京都港区虎ノ門1-23-4)のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」は、グリル料理を中心とする「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」として、4月16日(月)にリニューアルオープンいたします。

2017年12月、ショーン・キーナンがアンダーズ 東京 総料理長に就任いたしました。これにともないアンダーズ 東京のメインダイニングは、グリル料理を中心とする「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」に生まれ変わります。さまざまなゲストが集い、肩肘を張らないシェアスタイルのお料理をご提供してきた「アンダーズ タヴァン」のストーリーはそのままに、シェフこだわりの熟成肉のグリルと意外性のあるプレゼンテーションで魅せるお料理の数々で、より刺激的で活気あふれるダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。



the tavern
GRILL & LOUNGE



「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」コンセプト

さまざまなエリアから、さまざまなスタイルのゲストが集まり、肩肘を張らず和やかに食事とお酒を楽しむ、エネルギーにあふれたダイニング。ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、メインとなるグリル料理のほか、世代を超え愛され続けている人気のお料理を、総料理長のショーン・キーナン監修のもと、驚きと感動のある新しいプレゼンテーションでご提供いたします。新しいシグネチャー料理のなかでも特に注目いただきたい食材は、「雪室(ゆきむろ)」と呼ばれる日本の雪国で伝統的に受け継がれてきた手法を用い、天然の冷蔵庫で食材を熟成させる「スノーエイジング」のビーフや甘味が増した野菜。江戸の歴史と東京の未来を感じる虎ノ門のように、日本の伝統的な食文化と、新しい感覚のアイデアを融合し、ザ タヴァンでしか味わえない新感覚のグリル料理をお楽しみいただけます。

雪国古来の熟成技術「スノーエイジング」

雪室（ゆきむろ）と呼ばれる「天然の冷蔵庫」で熟成させる技術。雪国では、降り積もった雪の山を藁などで囲った「雪室」を作り、その中で夏まで食材を貯蔵する方法が行われてきました。冷蔵庫などとは違い、温度1〜2度、湿度95%以上のほぼ一定に保たれる雪室は自然を活用するため、食材にストレスを与えることなく貯蔵することができます。このような環境に置かれた食材は、凍らないよう身を守ろうとするため、野菜や穀類のデンプンが糖分に変化して甘みが増し、肉はタンパク質が分解され、遊離アミノ酸が増加、旨味が増した良質な熟成肉に変わります。総料理長のキーナンは「スノーエイジングされた肉は、安定した環境で熟成されるので、とにかくジューシーで柔らかく、濃厚な肉の味を存分にお楽しみいただけます」とコメントしています。「スノーエイジング」された食材を常時ご提供するの、東京都内のホテルでアンダーズ 東京のみとなります。（2018年3月8日現在）



写真提供：公益財団法人 雪だるま財団

ザ タヴァン グリル&ラウンジ シグネチャーメニュー

グリルステーキやニース風サラダなど馴染み深い人気のメニューを、シェフ キーナンのクリエイティブで豊かなアイデアにより、驚きと感動のある演出でゲストへご提供いたします。ビーフだけでなく、ポークやチキン、ラムまで、全ての肉は豊かな日本の恵みを受けた国産にこだわり、グリルは360度全方向から均一に火を通すことができる高温のグリルオーブンを採用。スノーエイジングされたお肉の旨味を閉じ込め、よりジューシーに焼き上げます。さらに、グリルオーブンの底にはラバストーン（溶岩石）が設置され、そこにお肉の余分な脂が落ちることで、熱せられたラバストーンからスモークが立ち上り、お肉を香ばしく香りづけします。



スノーエイジング 北海道産サーロイン F1 220g	¥9,500
スノーエイジング 北海道産シャトーブリアン F1 400g (2名様用)	¥18,000
ニース風サラダ 鮪の赤身のシアード インゲン ポテトのコンフィ ブラックオリーブ ウズラの卵 ホホワイトアンチョビ ヘーゼルナッツドレッシング 胡麻チュール	¥2,400
皇帝の海老 グレモラータクラスト マイクロハーブサラダ レモン	¥9,900
ボンブアラスカ マンゴー ストロベリークーリー	¥1,400

※記載の価格に15%のサービス料と消費税を加算させていただきます。
※仕入れの状況により、産地は変更になる場合がございます。

アンダーズ 東京 総料理長 ショーン・キーナン

1964年12月9日生まれ。

オーストラリア、ニューサウスウェールズ州サーウル出身。

シドニーの由緒ある学校で、フランス料理を専門に料理の基礎を学ぶ。日本料理の美しい盛り付けに興味があったことから、卒業後、大阪府の辻学園調理・製菓専門学校にて、7ヶ月間の日本食のカリキュラムを受講。その後、講師の勧めもあり1985年から6年間同校の講師アシスタントとして従事。その後は日本・オーストラリア（シドニー）の数々のレストランでさらなる経験を積み、ヒルトン大阪、「AUSTRALIA'S TOP 100 RESTAURANTS」やオーストラリアのミシュランとも言われる「Good Food Guide」にも名を連ねるシドニーのフラテリパラ



ディソ、グランド ハイアット 東京など、名立たるホテル、レストランでのキャリアを経る。2009年にはハイアット リージェンシー 京都の総料理長に就任し、2014年からはパーク ハイアット 釜山の総料理長として全てのキッチンをつつ括。2017年12月に、アンダーズ 東京の総料理長に就任する。専門はフレンチだが、イギリス、アジア、日本など、世界の多くの食文化の影響を強く受けているオーストラリアで育ったことから、調理法、食材において幅広い知識と経験を持ち、一つのジャンルにとらわれず、様々なアイデアがミックスされた料理とプレゼンテーションを得意とする。

店舗情報：

The Tavern - Grill & Lounge (ザ タヴァン グリル&ラウンジ)

<https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/thetavern/>

リニューアルオープン予定日 2018年4月16日(月)

営業時間	ダイニングエリア	朝食	6:30 ~ 11:00
		ランチ	11:30 ~ 15:30
		ディナー	18:00 ~ 22:30
		週末ランチ	11:30 ~ 13:00、13:30 ~ 15:30
	ラウンジエリア		10:30 ~ 23:30
		アフタヌーンティー	14:00 ~ 17:00
		土日祝	13:00 ~ 15:00、15:30 ~ 17:30

席数

ダイニング 108席

ラウンジ 65席

プライベートルーム 2室/セミプライベートルーム 3室

※写真はイメージとなり、変更になる場合がございます。

<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グジュアリー 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ほか、オールデイダイニングやバー、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SIMPLICITY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、では、ナパ、サヴァンナ、ウェストハリウッド、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、スコッツデール、マウイ、オタワ、パパガヨ、マヤコバ、アムステルダム、シンガポール、ニューデリー、上海、東京で17軒のアンダーズホテルを運営しており、今後も、パームスプリングス(アメリカ)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 PR 事務局 (株式会社カーツメディアワークス内)
澤田、田口、森山、小石 TEL: 03-6427-1627 (info@kartz.co.jp)

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) 豊原尚子 (naoko.toyohara@andaz.com)
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

※画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

URL: <http://xfs.jp/DdqdW>