

報道関係者各位

新緑のなか、爽やかな風が心地よい5月、6月にお楽しみいただく
アンダーズ 東京 初夏のスペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京/Andaz Tokyo Toranomon 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）では、初夏の旬な食材をふんだんに使ったメニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。

夏に向けて徐々に気温が高くなる初夏、メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、ディナーのスペシャルメニューとして、海ぶどうやきびまるポークなど個性豊かな沖縄の食材をタヴァンスタイルでお楽しみいただく「沖縄ディナーセット」を、人気のアフタヌーンティーには旬のメロンを贅沢に使用した「メロン アフタヌーンティー」をご用意いたします。最上階のルーフトップ バーでは、話題の炭酸氷を使ったスマッシュカクテル「スパークリングアイス カクテル」をご提供し、1階 BeBu（ビブ）では、シャキシャキのアスパラガスをふんだんに使用した「アスパラガスバーガー」、パストリー ショップでは赤肉と青肉の色彩が美しい果汁たっぷりの「メロンスイーツ」をお楽しみいただけます。さらに「AO スパ&クラブ」では、梅雨の季節にだるくなりがちなお心身にお勧めのラベンダーとミントのボディトリートメントで、お体全体をほぐしてリフレッシュしていただけます。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「沖縄ディナーセット」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「メロン アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「スパークリングアイス カクテル」



BeBu（ビブ）
「アスパラガスバーガー」



パストリー ショップ
「メロンスイーツ」



AO（アオ） スパ&クラブ
「ラベンダーリポーズ」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「沖縄ディナーセット」

日本の最南に位置し、美しい海と独自の文化で楽しませてくれる沖縄にはユニークな食材がたくさんあります。沖縄から届いたシーフードやお肉、野菜やフルーツをふんだんに使ったディナーをご用意いたします。久米島産の車海老やマングローブ蟹のカクテルはさっぱりとした青パイアのガスパチョと海ぶどうの絶妙な塩味とともに。地元でミーバイと呼ばれるハタの包み焼きはハーブシークワサーバターを溶かしてお召し上がりいただきます。メイン料理にはサトウキビや紅イモなどで育ったきびまる豚を、3種の異なる部位と調理法で存分にご堪能いただき、コースの最後はパイナップル、マンゴー、パッションフルーツのフレッシュな甘酸っぱいデザートで、一味違った沖縄の味をご満喫いただきます。



【コースメニュー】

赤身鮪のシアード 島らっきょう 古酒と黒酢のヴィネグレット

シーフードカクテル ～久米島産車海老、マングローブ蟹、イカ～ 青パイアのガスパチョ 海ぶどう

沖縄県産ハタのパピヨット ハーブシークワサーバター

沖縄県産きびまるポーク ～ロースのグリル、フィレの低温調理、バラ肉のコンフィ～ 島人参 島バナナ

ピーチパイと沖縄フルーツのマリネ ミント風味 パッションフルーツのアイスクリーム ココナッツミルクのソース 黒糖シロップ

価格：4 コースメニュー（沖縄県産ハタのパピヨットを除く） ￥12,000

5 コースメニュー ￥14,000

期間：2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)

※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。

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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。

「メロン アフタヌーンティー」

初夏に旬を迎えるメロンをふんだんに使ったアフタヌーンティーはいかがでしょう。香ばしく揚げられたパートブリック包みは、果肉の甘みとジャンボンブランの塩気が相性抜群です。ショートケーキやゼリーなど、メロンの香り高い味わいを堪能できるスイーツはもちろん、スコーンにも果肉をミックスし、その美味しさをお楽しみいただけます。旬ならではの爽やかな香りとジューシーな果実をお楽しみください。



セイボリー

蕪のブランマンジェ メロンとフェネルのソース

鯛のブランダードとメロン 春野菜のサルサ

赤肉メロンとライチジャム パルマハムのパンロール

メロンとジャンボンブランのパートブリック包み

白身魚のフリット メロンとシェリーヴィネガーのコンフィチュール ゴートチーズ

スイーツ

メロンショートケーキ

メロンゼリーとココナッツムース

メロンエクレア

メロンのタンバル

メロンブリュレ

ボンボンショコラ

スコーン

プレーン

メロン&ホワイトチョコ

価格：￥4,200/土・日・祝日 ￥4,500

期間：2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)

※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。

店舗情報：

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739

(受付時間 月～土 9：00～21：00、日曜 9：00～19：00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は 9：00～21：00 となります。)

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

営業時間 ダイニング 朝食 6：30～11：00、ランチ 11：30～15：30、ディナー 18：00～22：30

ウィークエンドブランチ 11：30～13：00、13：30～15：30

ラウンジ 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

※ラストオーダーは 30 分前となります。

ルーフトップ バー

「スパークリングアイス カクテル」

ルーフトップ バーでは、夏定番のクラシックカクテルに今注目の「炭酸氷」を使い、日本の風味を合わせたカクテルをご用意いたします。ハワイでお馴染みのティキカクテルは、テキーラとパイナップルジュースをベースに、シナモンや唐辛子などのスパイスとビールをミックスして、すっきりとした味わいに仕上げました。キューバ発祥のモヒートは、まろやかな味わいのラムをベースにすだちとみょうがで日本らしい爽やかさをプラスしています。シュワシュワとはじける氷とのコラボレーションによる、新感覚のスマッシュをお楽しみください。



※写真左から順に

ティキ

ミックススパイスインフューズ テキーラ、スパイシーパイナップルジュース、ライムジュース、バドワイザー、炭酸氷

モスコミュール

グレイグースウォッカ、ユニクム、ライムジュース、キュウリ&玄米茶インフューズ ジンジャービール、炭酸氷

カイピリーニャ

緑茶インフューズ カシャーサ 51、ライムジュース、スパークリング日本酒、シンプルシロップ、炭酸氷

モヒート

白ごまインフューズ バカルディゴールド、すだち&ライムジュース、シンプルシロップ、ミント、みょうが、炭酸氷

ミント ジュレップ

ブレンドジャパニーズウイスキー、抹茶、サザンカンフォート、グリルハニー、ミント、ライムジュース、炭酸氷

価格：各 ¥2,000

期間：2019 年 5 月 1 日(水・祝)～6 月 30 日(日)

※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。

店舗情報：

ルーフトップ バー

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739

(受付時間 月～土 9：00～21：00、日曜 9：00～19：00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は 9：00～21：00 となります。)

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

営業時間 17：00～25：00 ※ラストオーダーは 30 分前となります。

BeBu (ビブ)

「アスパラガスバーガー」

初夏の BeBu では旬のフレッシュなアスパラガスを存分にお楽しみいただけるバーガーが登場いたします。シャキシャキのアスパラガスをダイスカットにしてパティにミックスし、さらにスライスをトッピング。濃厚なアボカドピューレと紫蘇マヨネーズの酸味でマイルド且つさっぱりとした味わいに仕上げました。



アスパラガスバーガー

チキン&ポークとアスパラガスのパティ 紫蘇マヨネーズ ホワイトCHEDDAR トマト レタス アボカド&アスパラガスピューレ

価格：¥1,400

期間：2019年5月7日(火)～6月30日(日)

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

店舗情報：

BeBu (ビブ)

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7739

(受付時間 月～土 9:00～21:00、日曜 9:00～19:00 ※但し月曜日が祝日の場合の前日は9:00～21:00となります。)

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

営業時間 BeBu カフェ&バー 11:00～23:00、土・日・祝日 11:00～22:00

BeBu ラウンジ 11:00～21:00

※ラストオーダーは30分前となります。

ペストリー ショップ

「メロンスイーツ」

ペストリー ショップでは、旬を迎えた甘くてジューシーなメロンをふんだんに使用したスイーツをご用意いたしました。シグネチャーであるスイート ジャーは、ココナッツムースに赤肉と青肉がたっぷり入った果肉入りジュレを合わせ、濃厚なココナッツの甘さと、メロンのみずみずしさを余すことなくお楽しみいただけます。ココナッツとメロンのムースが二層になったメロンシャルロットは最後にメロンソースをかけてお召し上がりください。

メロンエクレア	スモール ¥200 / ラージ ¥450
メロン&ココナッツ スイートジャー	¥650
メロンショートケーキ	¥600
メロンロールケーキ	¥550
メロンタルト	¥580
メロンシャルロット	¥580
メロンマカロン (3個入り)	¥1,200
メロンギモーブ	スモール ¥430 / ラージ ¥700

期間：2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。



店舗情報：

ペストリー ショップ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 1階

電話番号 03 6830 7765 URL andaztokyodining.com

営業時間 8：00～20：00、土・日・祝 10：00～20：00

AO（アオ）スパ&クラブ

「ラベンダーリポーズ」

倦怠感を感じやすくなる初夏には、リラックス効果とリフレッシュ効果の高い、ラベンダーとミントのトリートメントがお勧めです。多忙な日常の緊張感から心と体をほぐし、安らぎと静けさをもたらすラベンダーの香りに包まれながらフットスクラブ後、全身をマッサージ。ストレッチを組み合わせたテクニックで、筋肉をほぐし血液の循環を促がすことで、全身のバランスを整えます。マッサージの後は、ミントをブレンドしたアロエベラのパックで足元をクールダウンしながらヘッドマッサージを施し、気分をさらにすっきりとさせます。心と体に安らぎをもたらす至福の時間をお過ごしください。



ラベンダーリポーズ（90分）

- ・ラベンダーのブレンドスクラブでフットケア
- ・ラベンダーとクラリセージのブレンドオイルで全身マッサージ
- ・ミントをブレンドしたアロエベラの足パック
- ・ミントとオレンジのデトックスウォーター

価格：¥24,000

期間：2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)

※ 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。

施設情報：

AO スパ&クラブ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 アンダーズ 東京 37階

電話番号 03 6830 7735

メールアドレス aospaandclub@andaz.com URL andaztokyo.jp

営業時間 施設 5：00～22：00 トリートメント 10：00～22：00

<アンダーズ 東京について>

ハイアットが手がける日本初のラグジュアリー 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 andaztokyo.jp でご確認ください。Facebook、Twitter、Instagramでは、@andaztokyo をフォローしてください。ハッシュタグ「#andaztokyo」「#アンダーズ東京」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

<アンダーズについて>

アンダーズはラグジュアリーなライフスタイルホテルブランドとして、グローバルな視野を保ちながらもホテルが立地する地域の感性や土地柄を反映した、ひと味違うホテル体験を各地で提供しています。異なる文化の融合がお客様の好奇心を満たし、筋書のないドラマのようなパーソナライズなおもてなしを可能にします。2019年2月13日現在、18のホテルを世界中のさまざまな都市と地域（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、スコッツデール、サヴァンナ、マウイ、オタワ、マヤコバ、パパガヨ、ロンドン、アムステルダム、シンガポール、デリー、上海、東京、アブダビ）で運営しています。詳しくは www.andaz.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagramでは、@Andaz をフォローしてください。ハッシュタグ「#WhenInAndaz」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

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 (contact@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/VcMPbZ>