

報道関係者各位

## 夏の始まりを爽やかに過ごさいただくダイニング&スパエクスペリエンス 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 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) では、アメリカンチェリーを使ったスイーツやスパイシーフードなど初夏の訪れを感じるメニューの数々をご用意して、皆さまをお迎えいたします。

アンダーズ 東京では、夏に向けて気温が上がり始める5月、6月を爽やかに過ごさいただくスペシャルなメニューをご用意いたします。メインダイニングのザ タヴァン グリル&ラウンジでは、希少性が高い仔牛と旬の食材を使用した「仔牛スペシャル」を、ティータイムには旬のアメリカンチェリーを使った爽やかな「チェリーアフタヌーンティー」を期間限定にてご提供いたします。ルーフトップ バーでは、夏におすすめのサングリアを旬のフルーツとお茶を使ってアレンジした「プレミアムサマーサングリア」を、カジュアルダイニングの BeBu (ビブ) では、「ラテンアメリカン パーティープラン」と題して暑い季節に恋しくなるスパイシーフードの数々を、ペストリー ショップでは、旬のアメリカンチェリーを使った酸味と甘みが爽やかなスイーツを種類豊富にご用意いたします。さらに AO スパ&クラブでは、梅雨の時期に身体が重く感じる方におすすめの全身リフレッシュできる「Organic Treatment - Green tea -」が登場いたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「仔牛スペシャル」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「チェリーアフタヌーンティー」



ルーフトップ バー  
「プレミアムサマーサングリア」



BeBu  
「ラテンアメリカン パーティープラン」



ペストリー ショップ  
「チェリースイーツ」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「Organic Treatment - Green tea -」

新型コロナウイルス感染拡大の状況により、実施及び掲載内容を変更する可能性があります。  
お手数ではございますが、ご掲載いただく場合は、事前のお問い合わせをお願いいたします。

## ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「仔牛スペシャル」

初夏を迎えるこの季節に、ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、仔牛のモモ、フィレ、ロースを使い分け、それぞれの部位に合った調理法でうまみを存分に引き出すスペシャルメニューをご用意いたしました。乳飲み仔牛は、脂肪分が少なく高たんぱく質で、柔らかさと心地よい弾力の絶妙な食感と、ミルクィで繊細な味わいが特徴的です。仔牛のモモ肉をカルパッチョスタイルに仕上げたイタリアの伝統料理であるヴィテッロ トンナートは、モモ肉をオリーブオイルとハーブでじっくり焼き上げ薄くスライスし、ケッパーベリー、アーティチョークとオリジナルの特製ツナクリームソースでお召し上がりいただけます。また、メインには柔らかく火を入れたあと、グリルで焼き目をつけた仔牛のチョップと、希少部位として人気が高いリードヴォーのピティヴィエをご用意いたしました。旬のそら豆と姫人參、モリーユ茸のソースをかけて楽しむ一皿です。コース料理を締めくくるデザートには、旬のチェリー風味のクリームが層になったミルフィーユに、初夏に開花するエルダーフラワーのパンナコッタとラベンダー蜂蜜のジュレを添えてご提供いたします。味わいだけでなく、見た目や香りでも爽やかな初夏の訪れを楽しむことができるスイーツをご堪能ください。



### 【コースメニュー】

ヴィテッロ トンナート アンダーズスタイル

ケッパーベリー アーティチョーク オリーブパウダー マイクロリーフ

雪室熟成ポテトのポタージュ 仔牛フィレの低温調理 黒トリュフ風味 季節のグリーンベジタブル

骨付き仔牛のグリル リードヴォーのピティヴィエ そら豆 ニンニクのコンフィ 姫人參  
タイムの香るジュ モリーユ茸のソース

チェリーミルフィーユ エルダーフラワーのパンナコッタ ラベンダー蜂蜜のジュレ

価格：¥12,000

アラカルト オーストラリア産骨付き仔牛のグリル 300g ¥5,200

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※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。

### 「チェリーアフタヌーンティー」

ザ タヴァンのラウンジでは、日に日に暑さが増す初夏に旬を迎えるアメリカンチェリーをセイボリーとスイーツにふんだんに使用した、爽やかなアフタヌーンティーをご提供いたします。赤ワインにチェリーピューレを入れて煮詰め、チェリーの酸味を利かせたフォアグラは、ドイツ発祥の伝統的なパン「ブンパニッケル」とともにお召し上がりいただけます。クリームチーズと一緒に生ハムで包んだチェリーピクルスは、生ハムの塩気とチェリーの甘さ・酸味のマリアージュが絶品です。スイーツにも一品ごとアメリカンチェリーを使用しており、エクレアやフォレノワール、ヴェリーヌなど様々なスイーツにチェリーをアレンジしました。チェリーに見立てたピンクの実がひと際可愛いタルトレットは、グリオットソース、バニラパンナコッタ、ライチの果実のハーモニーを一口で楽しめる逸品です。ヴェリーヌは、珍しい組み合わせのホワイトチョコレートとヨーグルトを使用し、酸味と甘さのバランスを整えることで、甘すぎない爽やかな風味が感じられるスイーツです。大きな窓から光が差し込み東京の街を見渡す眺望とともに、初夏の訪れを感じるアフタヌーンティーをお楽しみください。



### セイボリー

チェリーピクルス 生ハム クリームチーズ

コックオーヴァン チェリー煮込み

チェリー トマト タイガーブラウン アーモンド

フォアグラチェリー チェリーソース ブンパニッケル

チェリーピューレ 自家製リコッタチーズのヴェリーヌ フィンガーライム

## スイーツ

チェリーエクレア

グリオットソース バニラパンナコッタ ライチのタルトレット

チェリー ガナッシュ&クッキー

フォレノワール チョコレートスポンジ チェリーコンポート シャンティークリーム

ヨーグルトとホワイトチョコレート チェリーのヴェリーヌ

ピスタチオとチェリーのタルト

## スコーン

チェリー

オレンジとレーズン

価格：¥4,200/土・日・祝日 ¥4,500

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※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～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)

予約専用メールアドレス [tokyo.restaurant@andaz.com](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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・祝日 13:00～15:00、15:30～17:30

※ラストオーダーは30分前となります。

※営業時間は変更する可能性があります。詳しくは[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

## **ルーフトップ バー**

### **「プレミアムサマーサングリア」**

ルーフトップ バーでは、お茶と旬のフルーツをベースにした初夏を感じるユニークなサングリアが登場いたします。ロゼサングリアは、ロゼワインとルバーブコーディアル、ローズティーで仕上げた鮮やかな彩りのカクテルです。また、ワインで作られることが多いサングリアを、アンダーズオリジナルの日本酒「52」をベースにした日本酒サングリアは、日本酒の辛さがすっきりとした味わいで、男女問わずお楽しみいただけるカクテルです。アップルティーや米酢、レモン、ライムを使い、甘酸っぱく爽やかな味わいは、梅雨時期の気分をリフレッシュさせてくれます。さらに、グループで楽しみたい方には盛り上がること間違いなしの、見た目も華やかなシェアリングボウルをご用意いたしました。初夏の夜は、夜風が心地良い地上約250mに位置するルーフトップ バーで、プレミアムなサングリアとともに



### レッドサングリア

焼き林檎ブランデー、赤ワイン、ほうじ茶シロップ、マンゴー、オレンジ、ローズマリー

### ホワイトサングリア

カモミールティー&パッションフルーツコーディアル、白ワイン、パッションフルーツ、オレンジ、レモン、ミント

### ロゼサングリア

ローズティー&ルバーブコーディアル、ロゼワイン、ピンクグレープフルーツ、ルバーブ、ローズマリー、ライム、ラズベリー&ブルーベリー

### 日本酒サングリア

アンダーズオリジナル日本酒「52」、米酢、蜂蜜、アップルティー、レモン、ライム、ミント

価格：各¥1,900

サングリア シェアリング ボウル (4名様分) ¥6,900

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※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～金 9:00～21:00、

土・日・祝日 9:00～19:00)

予約専用メールアドレス [tokyo.restaurant@andaz.com](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。

※営業時間は変更する可能性があります。詳しくは[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。



**BeBu (ビブ)**

「BeBu キューバ バーガー」

「ラテンアメリカン パーティープラン」

BeBu では、アルゼンチンやブラジルなどのラテンアメリカ料理をお楽しみいただけるスペシャルプランをご用意いたしました。チリパウダー、ブラックレモンペッパー、ガーリック&オニオンパウダー、ライム・レモンを組み合わせたオリジナルスパイスでグリルした自家製のシュリンプのマリネが入ったタコス、スパイシーブラックビーンピューレのなめらかな食感とともにお召し上がりいただけます。ラテンアメリカ料理の定番食材であるアボカドが入った春野菜とキヌアのサラダは、マンゴーの甘みがアクセントになり爽やかな後味が癖になります。アラカルトの BeBu キューバ バーガーは、スパイシーグリルシュリンプと食欲そそるチミチュリソースで仕上げたオリジナルバーガーです。スパイシーグリルシュリンプとビーフパティの異なる二層の食感を存分にご堪能いただけます。テラスで初夏の風を感じながら、スパイシーなラテンアメリカ料理をご満喫ください。



**【アラカルト】**

BeBu キューバ バーガー ¥1,400

ビーフパティ スパイシーグリルシュリンプ ホワイトCHEDDARチーズ ワカモレ トマト ビップレタス

レッドオニオンスライス ブラックチリビーンズ チミチュリソース

※記載の価格に消費税を加算させていただきます。

**【パーティープラン】**

真蛸のライムマリネ

春野菜とキヌアサラダ アボカド マンゴー

シュリンプタコス

レタス トマト&アボカドサルサ スパイシーブラックビーンピューレ

グリーンマトフライ パイナップルサルサ

グリルチキン ブラックチリビーンズのスパイシーラゲースソース

シューestring ポテト

キューバ ミニバーガー

ミニエクレア

**ドリンク 2 時間フリーフロー (1 時間半 L.O.)**

ビール、赤白ワイン、カクテル各種、ソフトドリンク付 ¥6,000

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※パーティープランはディナータイムのみのご提供となります。

※パーティープランのご予約は48時間前までに2名様より承ります。

※記載の価格には消費税が含まれます。

**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～金 9:00～21:00、土・日・祝日 9:00～19:00)

予約専用メールアドレス [tokyo.restaurant@andaz.com](mailto:tokyo.restaurant@andaz.com) URL [andaztokyodining.com](http://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。

※営業時間は変更する可能性があります。詳しくは[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

## ペストリー ショップ

### 「チェリースイーツ」

初夏のフルーツとして人気の高いアメリカンチェリーをふんだんに使ったスイーツの数々が登場いたします。アメリカンチェリーは一粒が大きく濃厚な味わいと食感が楽しめるだけでなく、疲労回復に効果があると注目されているアントシアニンが豊富に含まれており、疲れを感じやすい初夏におすすめです。チェリーを使用したチョコレートケーキ「フォレノワール」は、ノンアルコールの赤ワインを使うことで見た目の可愛らしさはもちろん、お子様にもお召し上がりいただけるように仕上げました。また、ガトーバスクはサブレ生地にカナードシュガーを使い、コクとサクサクとした食感をお楽しみいただけるこだわりの一品。チェリーノワールは、ピスタチオブリュレとグリオットチェリー



コンフィチュール、ピーカンキャラメリゼ、フィアンティーヌを混ぜ合わせたチョコレートムースに、チョコレートスポンジ、チョコレートサブレと 3 層に重なった、濃厚さと爽やかな酸味の絶妙なハーモニーが楽しめるケーキです。パウンドケーキは、ほのかな甘さを感じるピスタチオのkokのある生地にアマレナチェリーの果実を入れ、程よい酸味と甘みのマリアージュをご堪能いただけます。この時季限定のスイーツの数々をお楽しみください。

フォレノワール	¥600
チェリータルト	¥600
ガトーバスク	¥580
チェリーノワール	¥620
チェリーとアーモンドのヴェリーヌ	¥650
チェリークラフティ	¥550
チェリーエクレア	スモール ¥200 / ラージ ¥450
チェリーパウンドケーキ	¥2,600

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※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](http://andaztokyodining.com)

営業時間 8:00～20:00、土・日・祝日 10:00～20:00

※営業時間は変更する可能性があります。詳しくは[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

## AO (アオ) スパ&クラブ

### 「Organic Treatment - Green tea -」

身体が重くなりがちな梅雨の時期に、爽やかなグリーンティーの香りを感じながらリフレッシュしていただける、コトシナを贅沢にボディ・フェイシャルと全身に使用したトリートメントをご用意いたしました。京都「宇治」の有機緑茶園で栽培された茶葉を使った京都発のオーガニックコスメ「コトシナ」を使ったオリジナルのトリートメントは、女性だけでなく男性や、敏感肌の方にもおすすめです。ボディオイルを使用した全身マッサージでリラックスしたあとは、お肌の角質ケアを中心にフェイシャルマッサージを施します。お肌のごわつきがすっきりするだけでなく、ブライティング効果の高いプロダクトを使用することでワントーンアップも期待いただけます。



## Organic Treatment - Green tea - (90分)

- ・コトシナのボディオイルで全身のボディマッサージ
- ・コトシナプロダクトでクレンジング、ゴマーージュ、マッサージ

価格：¥28,000

期間：2020年5月1日(金)～6月30日(火)

※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](mailto:aospaandclub@andaz.com) URL [aospaandclub.com](http://aospaandclub.com)

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

※営業時間は変更する可能性があります。詳しくは[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

### <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いただけるほか、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](http://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。

#### 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](mailto: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](mailto:rie.hamada@andaz.com)) 鎌田優香 ([yuka.kamata@andaz.com](mailto:yuka.kamata@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：<https://xfs.jp/NXB019>