

報道関係者各位

## アンダーズ 東京 フェスティブシーズン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 虎ノ門ヒルズ 森タワー) では、アンダーズスタイルの華やかな「クリスマス」と気持ち新たに新年を迎えるにふさわしい「ニューイヤーズ イブ」のフェスティブメニューをご用意し、豊富なラインナップを揃えて皆さまをお迎えいたします。

2020年は生活スタイルが大きく変化した一年になりました。アンダーズ 東京のフェスティブシーズンは、シェフが厳選した旬の旨味豊かな新鮮食材を贅沢に使用し、大切な方とともに一年を締めくくるにふさわしい華やかなアレンジを加えた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 東京のクリスマスの名物とも言える、毎年人気のラグジュアリーなグランピングスタイルのイグルーが今年もランチとディナーに登場いたします。「ザ タヴァン グリル & ラウンジ」では、七面鳥とフォアグラのバロティーヌをアンダーズスタイルにモダンにアレンジしたメニューを、レストランさらにはルームサービスでもお楽しみいただけるようご用意いたしました。「ペストリー ショップ」では、シェフのアイデアが詰まった4種のクリスマスケーキやスイーツを、「ルーフトップ バー」ではミクソロジストがこの時季のために考案したフェスティブ ティキカクテルをご提供いたします。「BeBu (ビブ)」では、クリスマスやフェスティブシーズンにグループやご家族でお楽しみいただける伝統料理のローストチキンを BeBu スタイルにアレンジしたメニューを、「AO スパ&クラブ」では、一年の疲れをデトックスし、新年へ向けてリセットできるトリートメントをご用意いたしました。「the SUSHI」では新しく就任した料理長を迎え、独自の工夫を凝らしたガラディナーをご提供いたします。

### 【フェスティブプロモーション】



ペストリー ショップ  
「クリスマスケーキ」



ルーフトップ テラス  
「ホワイトクリスマスイグルー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「フェスティブディナー」



BeBu (ビブ)  
「カジュアル フェスティブディナープラン」



AO (アオ) スパ&クラブ  
「Release yourself」



ペストリー ショップ  
「フェスティブハンパーギフト」

### 【ニューイヤーズイヴ プロモーション】



ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
「ニューイヤーカウントダウンディナー」



the SUSHI  
「the SUSHI ガラディナー」

## ■フェスティブプロモーション

### ルーフトップ テラス 「ホワイトクリスマスイグルー」

アンダーズ 東京のクリスマスの名物とも言える、毎年人気のラグジュアリーなグランピングスタイルのイグルーが今年も地上約 250 メートルの上空に登場いたします。今年はランチとディナーに、クリスマスならではの特別な演出として「白」をテーマにしたお料理をご提供いたします。ランチタイムは、お子さまも一緒にお楽しみいただけるプランもご用意しております。

ランチコースのフォアグラと帆立貝ソテーは、濃厚な旨味とろける鴨のフォアグラと帆立貝、ホワイトアスパラガスに相性抜群のオレンジサバイオンを添えてご提供いたします。メインのお料理には、天然の雪室で熟成させ旨味を引き出したポテトグラタンと厳選した国産牛のジューシーなサーロインステーキをご用意いたしました。仕上げの濃厚な黒トリュフソースがさらに料理を引き立てます。

ディナーコースの真鱈とトリュフのパピヨットは、北海道産鱈とキノコをトリュフの芳醇な香りと共に蒸し上げた贅沢な逸品です。コース最後のデザートには、サプライズの詰まったホワイトチョコレートドームをご用意いたします。チョコレートドームを割ると、中からストロベリーティラミスが現れ、フレッシュなストロベリーとミントのスープのマリアージュをお楽しみいただけます。

#### 【ランチ コースメニュー】

カリフラワーのブランマンジェ キャビア

真鯛の柚子マリネとズワイ蟹 聖護院蕪のミルフィーユ イクラ 木の芽 ライスペーパーのドームチュイール

フォアグラと帆立貝ソテー ホワイトアスパラガス オレンジサバイオン オランダーズソース チャイブ

特選国産牛サーロインのグリル 雪室熟成ポテトグラタン フランス産フレッシュ黒トリュフソース 季節の彩り野菜

柚子チョコレートのムース “ホワイト&ゴールド” チョコレートチュイール ココナッツアイスクリーム

ココナッツのロースト

コーヒーまたは紅茶

価格：ウエルカムシャンパン 1 杯とワイン（赤または白）1 杯付き ￥20,000

場所：ルーフトップ テラス

予約期間：2020 年 11 月 1 日(日)～

開催期間：2020 年 12 月 24 日(木)～ 12 月 27 日(日) 第 1 部 11:30～13:30、第 2 部 14:00～16:00

※ランチコースのみお子さまメニュー（¥5,000）もご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

※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。

※記載の価格は 1 名様料金となります。

※ご予約は最少 2 名～最大 4 名を 1 組として 3 日前までに承ります。

※7 日前よりキャンセル料 100%を頂戴いたします。

#### 【ディナー コースメニュー】

カリフラワーのブランマンジェ キャビア

真鯛の柚子マリネとズワイ蟹 聖護院蕪のミルフィーユ イクラ 木の芽 ライスペーパーのドームチュイール

ホワイトアスパラガスのポターージュとフォアグラのソテー チャイブ

真鱈とトリュフのパピヨット ちぢみほうれん草と原木椎茸のソテー マイクロハーブ ペルノーバター

黒毛和牛サーロインのグリル 雪室熟成ポテトグラタンと金沢冬野菜 グランリュ赤ワインとビーフジュ

ホースラディッシュのフォーム

ホワイトチョコレート “レースのドーム” ストロベリーティラミス 苺 ミントスープ アイベリー

コーヒーまたは紅茶

価格：ワインペアリング付き ￥50,000

場所：ルーフトップ テラス

予約期間：2020 年 11 月 1 日(日)～

開催期間：2020 年 12 月 24 日(木)～ 12 月 27 日(日) 第 1 部 18:00～20:00、第 2 部 20:30～

※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。

※記載の価格は 1 名様料金となります。

※ご予約は最少 2 名～最大 4 名を 1 組として 3 日前までに承ります。

※7 日前よりキャンセル料 100%を頂戴いたします。



画像はディナーコースメニューです。

## 店舗情報：

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~ 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)

## ザ タヴァン グリル&ラウンジ

### 「フェスティブディナー」

クリスマスでは伝統的な料理である、七面鳥とフォアグラのバロティーヌをアンダーズスタイルにモダンにアレンジしてご提供いたします。ソーテルヌゼリーの甘くフローラルな香りは酸味を抑え、フォアグラを引き立て、コクのあるプラムチャツネとはじかみを添えさっぱりとした味わいに仕上げました。さらに、メインのお料理を希少部位のシャトーブリアンにアップグレードいただけます。テnderロインの中でも最も柔らかい部位を、低温でゆっくりと火を入れしっかりと仕上げた後に、溶岩石が敷かれたグリルで一気に焼き上げ、周りは香ばしく、肉の旨味あふれるジューシーな味わいをお楽しみいただけます。さらに、今年はクリスマスディナーをお部屋でご堪能いただける、ルームサービスのディナーも用意いたします。お好きなスタイルで、大切な人と特別なひとときをお過ごしください。



### 【コースメニュー】

七面鳥とフォアグラのバロティーヌ ソーテルヌゼリー マロングラッセとスパニッシュオニオンピクルス 京人参 はじかみ プラムチャツネ

カナダ産ロブスターのポーチとベニエ キャビア マンゴーピューレ アンディープ ポテトチップ 赤紫蘇 スノーピーシュート

雪室熟成ポテトスープ 南瓜 トルテリーニ アスパラガス ポルチーニ ベーコン

国産牛テnderロイン 120g の低温調理グリル 牛蒡のキャラメリゼ スモークトマトフォンデュ 黒トリュフソース  
クリスマスプディング チョコレートとドライフルーツのカッサータ 苺のスープ アングレーズソース

価格：4 コースメニュー (ロブスターを除く) ￥22,000

5 コースメニュー ￥24,000

アップグレードオプション

国産牛シャトーブリアン 350g のグリル ブロッコリーと芽キャベツのプレゼ バター風味 アスパラガス マッシュポテト 黒トリュフソース (追加料金 お一人様￥4,000)

期間：2020年12月19日(土)～23日(水) 18:00～22:00

2020年12月24日(木)・25日(金) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～

※12月24日(木)・25日(金)は2部制となります。

※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。

※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。

### 「フェスティブディナー (ルームサービス)」

### 【コースメニュー】

七面鳥とフォアグラのバロティーヌ ソーテルヌゼリー マロングラッセとスパニッシュオニオンピクルス 京人参 はじかみ プラムチャツネ

雪室熟成ポテトスープ 南瓜 トルテリーニ アスパラガス ポルチーニ ベーコン

国産牛テnderロイン 120g の低温調理グリル 牛蒡のキャラメリゼ スモークトマトフォンデュ 黒トリュフソース  
ブッシュドノエル 苺のスープ アングレーズソース

価格：4 コースメニュー ￥20,000

期間：2020年12月19日(土)～25日(金) 18:00～22:00

\*1日5部屋限定

※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。

※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。

## 「フェスティブアフタヌーンティー」

毎年好評のアフタヌーンティーを今年もフェスティブシーズンならではのアンダーズらしいモダンでユニークなアフタヌーンティーに仕上げ、クリスマスツリーやリース、クリスマスボックスなど見た目にも可愛らしく気分も盛り上がるセイボリーとスイーツを揃えました。セイボリーのクリスマスリースは、リースに見立てたブリオッシュにアボカドムースでデコレーションを施し、サーモンのマリネ、ピンクペッパーで仕上げています。クリスマスツリーは、バジル風味のコーンの中にとろりととろけるフォアグラフォンダンを詰め、金箔をトッピングした華やかな一品です。



### セイボリー

シュリンプカクテル トマトフムス  
クリスマスツリー クリスピーコーン フォアグラフォンダン  
クリアトマトのスノードーム  
クリスマスリース サーモン アボカド ピンクペッパー  
クリスマスボックス パテドカンパーニュ

### スイーツ

パンドエピスのショートケーキ  
クリスマスツリーケーキ  
ローズとピスタチオのヴェリーヌ  
レッドオーブ  
チョコレートエクレア  
シュトーレン

### スコーン

チョコレート  
オレンジ&レーズン

価格：¥5,500

オリジナルクリスマスカクテル（アルコール／ノンアルコール）付き ¥6,400

期間：2020年12月1日(火)～12月25日(金) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10:00～19:00）

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 13:00～15:00、15:30～17:30（2部制）

※ラストオーダーは30分前となります。

※現在の営業時間は、[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

#### 「クリスマスケーキ」

今年のペストリー ショップは、フェスティブシーズンには欠かせないホールケーキから、全4種のクリスマスケーキを2ピースずつ箱詰めしたアソートケーキをご用意するなど、お好みのスタイルでお楽しみいただけるラインナップが登場いたします。2サイズ展開でご用意するショートケーキは、実がしっかりし、甘みと酸味のバランスが良い女峰を使用しました。国産小麦を使ったスポンジはふんわりと軽い食感で、生クリームのかさりと苺の程よい酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。さらに、2014年の開業以来、毎年異なるブッシュドノエルをご用意してきましたが、今年はアンダーズカラーの鮮やかなオレンジが目目を惹く華やかな一品に仕上げました。マダガスカル産の香り豊かなブルボンバニラを使



用したコクのあるバニラムースに、アクセントとなる苦みの効いたキャラメルショコラクリームとみずみずしいポワール（洋梨）のジュレとのハーモニーが、シャンパンとも良く合う大人なブッシュドノエルです。ホワイトクリスマスのスノードームをイメージした柚子チョコレートムースは、珍しいヴァローナのチョコレートである「インスピレーション柚子」を使用し、さっぱりとした口当たり仕上げました。柚子の爽やかな酸味と絶妙な相性のジャスミンティーを使用した滑らかなブリュレと、果肉の食感が残るパイナップルやマンゴーのジュレ、ザクザクとした食感のフィアンティーヌが入っており、様々な食感と風味をお楽しみいただけます。

苺のショートケーキ	12cm ¥4,100/15cm ¥5,300
ブッシュドノエル	長さ 26cm、高さ 7cm ¥4,500
柚子チョコレートムース	12cm ¥4,000
苺のタルト	12cm ¥4,200
アソートケーキ	¥3,000
ストロベリーショートケーキ、ストロベリータルト、柚子チョコレート、ブッシュドノエル 各2個	

クリスマスケーキ予約期間：2020年11月1日(日)～12月20日(日)  
 クリスマスケーキ販売期間：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

※ 記載の価格に消費税を加算させていただきます。

エクレア6種	スモール 各¥220/ラージ 各¥500
ストロベリー/抹茶/イタクジャ/ライチローズ/フロマージュブラン/マンダリン	
ロリポップ(3個入り)	¥1,400
クリスマスプディング(茶)、苺(ピンク)、ピスタチオ(薄緑)	
シュトーレン	¥1,800

クリスマススイーツ販売期間：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

### 「フェスティブハンパーギフト」

今年のフェスティブシーズンのプレゼントは、一年お世話になった方へ贈るギフトとしてバラエティ豊かなラインナップをご用意いたしました。ジンジャーマンのギフト缶の中には、自家製クッキーやフリアンデなど、ユニークなアイテムを充実させました。フェスティブハンパーのミディアムサイズは、毎年好評の自家製シュトーレンに加え、あらゆる種類のお菓子が楽しめるご友人へのプレゼントやご家族の団らんに最適な内容です。さらに、トートバッグAは、アンダーズ東京オリジナルトートバッグにシャンパンが入った、フェスティブシーズンらしい豪華で贅沢なセットとなります。

フェスティブハンパーS ¥3,000  
 パウンドケーキ2種、マンディアン2種  
 スペキュロス、柚子ギモーブ、ストーンチョコ、トレファンキャンディー

フェスティブハンパーM ¥6,000  
 シュトーレン、バームクーヘン4種、ロリポップチョコ2種、  
 スペキュロス、柚子ギモーブ、苺アマンドショコラ、  
 抹茶クッキー、ストーンチョコ、トレファンキャンディー

ミニトートバッグA ¥2,200  
 トレファンキャンディー アーモンドショコラ、メープルショートブレッド、  
 ロリポップチョコ、フルーツゼリー

ミニトートバッグB ¥2,200  
 トレファンキャンディー 苺ギモーブ、フィナンシェ、  
 マドレーヌ、ロリポップチョコ、フルーツゼリー

トートバッグA ¥14,500  
 (ルイナール シャンパン ブリュットとジンジャーマンのギフト缶入り)  
 ストーンチョコ、トレファンキャンディー、ブルドネージュきな粉、  
 苺アマンドショコラ、チーズクッキー、モヒートギモーブ、スペキュロス、メープルショートブレッド



左：フェスティブハンパーS  
 右：フェスティブハンパーM



トートバッグA

トートバッグ B ¥6,500

(ジンジャーマンのギフト缶入り)

ストーンチョコ、トレファンキャンディー、ブルドネージュきな粉、苺アマンドショコラ、チーズクッキー、モヒートギモーブ、スペキュロス、メープルショートブレッド

予約期間：2020年11月1日(日)～12月22日(火)

販売期間：2020年11月23日(月・祝)～12月25日(金)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー 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

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

#### ルーフトップ バー

「フェスティブ ティキカクテル」

今年のフェスティブシーズンは、ルーフトップ バーのミクソロジストがこの時期のために考案したフェスティブティキカクテルをご用意いたします。クリスマスなどの祭事は、神や自然に敬意を払い、感謝することが本来の趣旨であることから、アンダーズ 東京ではハワイやポリネシアで古代から神として祀られているTIKI（ティキ）をモチーフとするグラスを使用したティキカクテルをフェスティブイメージにアレンジし、2つの異文化の融合体験をご提供いたします。グリューワインやエッグノッグなどクラシックなカクテルを、より楽しく刺激的なアレンジを加えてお楽しみいただきます。スパイスワインティキは、ラム酒を使いクリスマスシーズンの伝統的なグリューワインをティキ風にアレンジいたしました。クローブとシナモンをベースとし、ラム酒、オレンジジュース、クランベリージュースを加えたモダンなこの時期ならではのカクテルです。煌めく東京の夜景とともに、聖夜を彩る特別なカクテルをお楽しみください。



#### バナナエッグノッグティキ

バカルディ 8、エッグリキュール、ジャスミンシロップ、パイナップルジュース、ミルク、バナナ、ファイブスパイス

#### スパイスワインティキ

ハバナクラブ 3、ホームメイドワインリダクション、クランベリージュース、オレンジジュース

価格：¥2,000

期間：2020年12月1日(火)～12月31日(木)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 52階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10：00～19：00)

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。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

## BeBu (ビブ)

### 「カジュアル フェスティブ ディナープラン」

カフェ&バー BeBu では、クリスマスやフェスティブシーズンにグループやご家族でお楽しみいただきたいとの想いから、この時季に欠かせない伝統料理のローストチキンを BeBu スタイルにアレンジいたしました。鶏肉の中にぎっしりとブリオッシュを詰め、コクを引き出し、豊かな香りとともにジューシーな味わいをご堪能いただける贅沢な逸品です。自家製のクランベリーとリンゴのレリッシュを添えてご提供いたします。さらにビーフブルギニョンは、赤ワインとビーフジュでじっくりと煮込み、ポテトを添えてご提供いたします。冬の寒いフェスティブシーズンに心温まる一品を、ガーリックバター風味のバケットと一緒に楽しみください。



#### 【コースメニュー】

トルティーヤチップ 4種のチーズフォンデュディップ

BeBu サラダ - スモークベーコン モッツアレラチーズ パルメザンチーズ アボカド トマト レタス ボイルエッグ  
チオリソーとカボチャのニョッキ セージ

ローストチキン ハーブブリオッシュスタッフィング クランベリー&アップルレリッシュ  
シューestringポテト

ビーフブルギニョン ガーリックバケット

ミニブッシュドノエル

シュトーレン

#### 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

※ディナータイムのみのご提供となります。

※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。

※追加料金 (1,000 円/税別) にてドリンクのフリーフローを 1 時間延長いただけます。

#### フェスティブ ターキーバーガー

ビーフパティ スモークターキーブレスト クランベリー&アップルレリッシュ

ホワイトCHEDダー ドームレタス オニオンキャラメリゼ BBQ ソース

価格：¥1,300

期間：2020 年 12 月 1 日(火) ~ 12 月 25 日(金)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~ 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。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。



## AO (アオ) スパ&クラブ

### 「Release yourself」

今年は生活が大きく変化し、心身ともにストレスを抱えた方も多かったのではないのでしょうか。AO スパ&クラブでは、一年の疲れをデトックスし、新年へ向けリセットできるトリートメントをご案内いたします。ブレンドバーで作るオリジナルのスクラブでひざ下を足浴でケアします。さらに背中もスクラブで角質を取り除きフレッシュした後は、血液循環を活性化するローズマリー、健康的な消化活動へと導きデトックスに効果的なグレープフルーツ、老廃物の排出と循環を促すジュニパーベリーのスッキリとした香りのメタルオイルとホットストーンで背面をじっくりとマッサージし、最後はアロマの香りに包まれながらお顔のスクラブとマッサージで仕上げます。冷え性やむくみ、セルライトが気になるこれからの季節、疲労感をとると共に一年の疲労もリセットし、新たな年を迎えるメニューとしてお勧めです。



### Release yourself (90分)

- ・ブレンドバーで作成するオリジナルのスクラブでの足浴
- ・背中スクラブ
- ・メタルオイルとホットストーンでの背面マッサージ
- ・エレメンタルハーボロジーでのフェイシャルケア (クレンジング、スクラブ、マッサージ)

価格：¥25,000

販売期間：2020年11月1日(日)～12月31日(木)

※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 虎ノ門ヒルズ 森タワー 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

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

### 「ウィンターギフト」

AO スパ&クラブではウィンターギフトに、気になる悩みをケアするバラエティ豊かなセットをご用意いたします。中国伝統の五行説に基づき植物由来の素材を取り入れた「エレメンタルハーボロジー」からは、ボディスクラブに5種から選べるバスオイルをセットにしたボディケアセットと、ボディウォッシュ、ハンド&ボディクリームをセットにした、しなやかなお肌に整えるセットを揃えました。フランスのアリュージュ家が35年以上にわたりスキンケアに革新をもたらしてきたスキンケアブランド「ピオロジック ルシェルシュ」からは、肌トラブルのないお肌に改善していくクレンジングミルク、ピーリングローション、美容液の基礎肌ケアセットを、京都宇治のオーガニック緑茶を使用したオーガニックコスメの「KOTOSHINA (コトシナ)」からは、フランスの天然スパウオーター、京都宇治のオーガニック緑茶成分、茶の実オイルなどの保湿成分を配合したシャンプーとヘアトリートメントのヘアケアセットと、オーガニック由来のアルコールや保湿成分により、手指を清潔に保つハンドケアセットをご用意いたしました。ご自分にまたご友人へのプレゼントにぜひご利用ください。



#### 【エレメンタルハーボロジー】

スクラブと選べるバスオイル ¥16,000

古い角質を取り、保湿することでしっとりすべすべなお肌が手に入るボディケアセット  
オイルは好きな香りを5種の中からお選びください。

マカダミア&パパイアのボディスクラブ

バスオイル (Wood/Fire/Earth/Metal/Water)

潤うボディ肌セット ¥12,000

潤いを与えながらお肌をさっぱりと洗い、お風呂上りにしなやかな肌に整えるセット

ボディウォッシュ (グレープフルーツ&マンダリン または ネロリ&ダマスクローズ)

【ビオロジック ルシェルシュ】

基礎肌ケアセット ￥20,000

皮膚表面を生まれ変わらせ、肌トラブルのないお肌に改善していくセット

クレンジングミルク

ピーリングローション

美容液

【KOTOSHINA (コトシナ)】

ヘアケアセット ￥5,500

フランスの天然温泉水と京都宇治の緑茶成分により、地肌を優しく穏やかに髪をしっとりしなやかに仕上げるセット

シャンプー リラックス

トリートメント リラックス

ハンドケアセット ￥4,600

オーガニック由来のアルコールや保湿成分により、消毒や洗浄で乾燥しがちな肌を守りながら手指を清潔に保つセット

クリーンハンドジェル

ハンドクリーム

期間：2020年11月16日(月)～12月25日(金)

※記載の価格に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 虎ノ門ヒルズ 森タワー 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

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

※『フェスティブプロモーション』の画像データは、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/9V6cnU>

■ニューイヤーズイヴ プロモーション

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「ニューイヤーカウントダウンディナー」

今年のザ タヴァンでは、2021年へのカウントダウンにぴったりの見た目も味わいも豪華なメニューをご用意いたしました。年末を華々しく彩るに相応しいロブスターとテンダーロインの逸品など、日本の旬の新鮮食材を贅沢に使用したお料理を、カルテットの演奏とともにご堪能ください。さらに、第2部ではヴーヴ・クリコシャンパンのフリーフローをお楽しみいただけます。高温のラバーロックオーブンで一気に焼き上げたカナダ産のフレッシュロブスターのグリルは、目にも鮮やかな逸品。冷前菜で使用される事が多いキャビアをたっぷり加えることでブルブランソースのアクセントとなり、濃厚なロブスターのテイストを引き立てます。メインの国産牛テンダーロインは、ミディアムレアでお召し上がりいただくのがおすすめです。低温でじっくり火を入れた後に、高温のラバーロックオーブンで表面をグリルし、2段階で火を入れることで味わい深い国産牛の美味しさを最大限に引き出します。新鮮な黒トリュフをゲストの目の前で削って仕上げる演出もお楽しみいただける充実したコースディナーで、2020年最後の特別な夜をご堪能ください。



【コースメニュー】

春菊のスフレケーキ ラズベリーヴィンコット エキストラバージンオリーブオイル  
ズワイガニ 青林檎 聖護院燕のラビオリ仕立て セロリラブのエスプーマ 京都産千鳥酢のヴィネグレット  
柚子オイルのパウダー  
フォアグラのテリーヌ クリスピーチュイル ハーブフラワーガーデンサラダ セミドライアプリコット ソーテルヌゼリー  
カナダ産ロブスターのグリル キャベツのバターブレゼ ポワローのフリット キャビア ブールブランソース  
国産牛テンダーロインの低温調理グリル ほうれん草 プロシュート アスパラガス トリュフマッシュポテト  
茸と栗のソテー 黒トリュフソース  
チョコレートドーム クレームダンジュ アイベリー ブルボン産バニラアイスクリーム メレンゲチュイル

価格：第1部 ￥20,000

第2部 シャンパンのフリーフロー付き ￥34,000

期間：2020年12月31日(木) 第1部 18:00～20:00、第2部 20:30～22:00(L.O.)

※第2部はシャンパンのフリーフロー付きのコースのみの提供となります。

※第2部の最終入店時間は22:00となります。

※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。

※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：

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00～19:00)

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 13:00～15:00、15:30～17:30 (2部制)

※ラストオーダーは30分前となります。

※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

### the SUSHI

#### 「the SUSHI ガラディナー」

毎年、the SUSHI のガラディナーは、多くのお客様に好評いただいております。今年、新しく就任した料理長、中村を迎えてご提供するガラディナーは、これまでの豊富な知識と技術を駆使し、独自の工夫を凝らして提供いたします。握り寿司には、鮪大トロや雲丹、カレイの王様とも称される高級魚“松皮カレイ”を含む厳選した6種の高級食材を使用し、焼物にはこだわりの国産雪室熟成牛の炙りなどをシェフこだわりのスペシャルメニューにてお楽しみいただけます。一年最後の特別な日に、心に残るひと時をご堪能ください。



#### 前菜

蟹味噌豆腐 カニ身餡かけ 真鱈白子ポン酢 慈姑煎餅

#### 吸物

蜆出汁

#### 刺身

鮪中トロ 平鱸 ポタン海老

#### 煮物

床伏旨煮

#### 手まり寿司

赤身 金目鯛 サーモン

#### 焼物

国産雪室熟成牛テンダーロインの炙り

## 握り寿司

鮪大トロ 松皮カレイ 鯖 車海老 雲丹 イクラ

## 巻物

トロタク巻き

## お椀

茗荷とおおさ海苔と豆腐の赤出汁

## デザート

抹茶ムース黒糖のバシュラン ホワイトキャンドルケーキ 柿アイス 抹茶アングリーズソース

## 3種のシャンパン 2時間フリーフロー（1時間半 L.O.）

R ド ルイナール、ルイナール ロゼ、ルイナール ブランド ブラン

価格：シャンパンのフリーフロー付き ￥30,000

期間：2020年12月31日(木) 第1部 17:30～19:30、第2部 19:30～21:30

※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。

※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：**

the SUSHI

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 52階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10:00～19:00）

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 17:00～22:00

**※現在の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。**

※『ニューイヤーズイヴ プロモーション』の画像データは、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/U8ABmn>

※アンダーズ 東京では、ハイアットの新衛生対策に基づき、さらなる[感染症拡大防止策](#)を講じた上で、営業時間および一部施設の営業を限定し、ゲストの皆様をお迎えしております。

## <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 森タワー」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。

### **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）

小石、田口、森山 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)) 根本 陽子 ([yoko.nemoto@andaz.com](mailto:yoko.nemoto@andaz.com))

TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050