

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2022年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：ギヨーム・ポピー、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、暑い夏を楽しくご満喫いただけるシーフードのさっぱりとしたテイストが特徴的なディナーコースや、食べごろを迎えたフルーツを贅沢に使用した毎年大好評の爽やかなスイーツの数々など、暑さを忘れて身も心もリフレッシュできるメニューを揃えて皆さまをお迎えいたします。

「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」では、新鮮な魚介類の美味を夏にぴったりのシンプルで爽やかなお料理にてご提供するシーフードグリルセットメニューを、ラウンジでは、夏に食べごろを迎える人気のフルーツ「ピーチ」をテーマにしたさっぱりとした甘さと彩りも鮮やかなアフタヌーンティーをご用意いたします。「ルーフトップ バー」では、豊富なフルーツを使用したスパークリングモヒートカクテルを3種類ご提供いたします。「ペストリー ショップ」では、毎年大好評のかき氷が登場。マンゴーとパイナップルを使用したオリジナルの練乳氷とパッションフルーツが奏でる甘さと酸味のバランスが絶妙なかき氷と、昨年初めて発売し大変好評だったアイスエクレアをメロンと杏仁をベースにアレンジして今年もご用意いたします。「AO スパ&クラブ」では、暑い夏の疲れを心身ともにリフレッシュさせ夏特有の体の冷えも意識した限定メニューをご用意し、皆さまをお迎えいたします。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「夏のシーフードグリルセットメニュー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「ピーチ アフタヌーンティー」



ルーフトップ バー
「スパークリングモヒート」



ペストリー ショップ
「練乳かき氷」



ペストリー ショップ
「フローズンメロンエクレア」



ペストリー ショップ
「ピーチスイーツプロモーション」



AO スパ&クラブ
「My Summer Vacation」

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

「夏のシーフードグリルセットメニュー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは今夏、新鮮な魚介類を用いたグリル料理の数々をお好みに合わせてセレクトし、コース仕立てでお楽しみいただけるプリフィックススタイルのディナーコースをご提供いたします。前菜の鮪のタリアータは、周りを香ばしく焼き上げ、中はレアのとろける食感が楽しめる贅沢な逸品、雪室熟成醤油とスタチを合わせた爽やかな特製のジュレとホワイトバルサミコで味付けしたライスサラダや大葉、茗荷、マイクロリーフサラダと共にお召し上がりいただけます。メインディッシュには、ブラックタイガー、帆立貝、白身魚、タコ、夏野菜を串に刺し、旨味を閉じ込め焼き上げたシーフードブロシェットをお楽しみください。デザートには、さっくりと仕上げたメレンゲに、滑らかなココナッツパンナコッタ、マンゴークリームとフレッシュなマンゴーとラズベリーを贅沢にあしらった、コースの締めくくりにふさわしい夏満載のオリジナルのパブロバをご用意いたします。シンプルながらも素材本来の旨味を存分に引き出したグリル料理の数々、暑い夏にぴったりの限定ディナーコースをぜひご賞味ください。



【コースメニュー】プリフィックススタイルをご用意しております。

前菜 ※下記より一品お選びください。

塩麹マリネサーモンのグリル 茄子のコンポート 胡瓜とナスたちウムのサラダ
鮪のタリアータ 雪室醤油とスタチのジュレ ライスサラダ 芽葱 大葉
グリルシーザーサラダ ミニロメイン ベーコン クルトン ホワイトアンチョビ パルメザンチーズ
鱧のグリル 夏野菜のバリゲール マスタードドレッシング
スモークしたタコとグリーンアスパラのグリル スパイス風味 大麦タブレ ガスパチョソース

スープ ※下記より一品お選びください。

冷製トウモロコシのスープ 帆立貝のグリル ズッキーニのタルタル
冷製クラムチャウダー メルバトースト バジルペースト アサリのベニエ
ロブスタービスク ロブスターのポーチ ルイユソース (+¥1,100)

メインディッシュ ※下記より一品お選びください。

ロブスターのグリル & 本日の鮮魚
または 帆立貝 ベアルネーズソース カフェドパリバター ブールコンポゼ
サーフ&ターフ ロブスターと国産牛サーロインのグリル 120g ライムサルサ ビーフジュ ホースラディッシュ (+¥2,200)
グリルシーフードブロシェット 大海老 帆立貝 白身魚 タコ サルサヴェルデ レモン ハーブサラダ
太刀魚のロール仕立て ブラックオリーブ シトラスクラスト セージフリット ブールノワゼットソース
オーストラリア産アワビのグリル ガーリックハーブバター レモン 雪室醤油ソース (+¥3,300)

デザート ※下記より一品お選びください。

季節のフルーツのパブロバ メレンゲ マンゴークリーム ココナッツパンナコッタ パッションソース 季節のフルーツ
ピーチメルバ ピーチコンポート バニラアイスクリーム レモングラスゼリー ミントクランブル ラズベリージャム

価格：¥11,000 (4コース/前菜・スープ・メインディッシュ・デザート)

期間：2022年7月1日(金)～2022年8月31日(水)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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。

※写真はお選びいただけるおすすめメニューを6品ご紹介しております。コースメニューは4コーススタイルでのご提供となります。

「ピーチ アフタヌーンティー」

7・8月は旬の香り高く果汁たっぷりで人気の『ピーチ』をふんだんに使用した、夏限定のアフタヌーンティーをご用意いたします。セイボリーのカップベリーニは、シェフ特製の桃ジュースとトマトジュースで作ったソースに、フレッシュの白桃、生ハムを乗せ、パルメザンチーズをカリカリに焼いたチュイルを添えました。白桃の甘さにトマトの酸味が加わった奥行きのある味わいのソースに、生ハムの塩気によるアクセントがポイントです。スイーツのピーチムース タルト



レットブリュレは、サクサクに仕上げたタルトと、ジューシーな味わいのピーチゼリー、爽やかなヨーグルトのムースが織りなすハーモニーが楽しく見た目も愛らしいスイーツです。杏仁豆腐と優しいピンク色に仕上げたジュレが美しい杏仁パンナコッタは、エルダーフラワーと桃の爽やかな香りが広がり、つるりとした食感が楽しいデザートです。フレッシュでみずみずしい旬のピーチの存在感も存分にご堪能いただけます。桃のジューシーな美味しさを余すことなくお楽しみいただける夏限定のアフタヌーンティーで、贅沢な午後のひとときをお過ごしください。

セイボリー

自家製リコッタチーズとピーチのヴェリーヌ仕立て ブラックペッパー
白桃と海老の生春巻き カシューナッツ スイートチリマヨネーズ
ジャンボンブランと黄桃のゼリー寄せ ジンジャーピーチティー風味
カップリーニ 桃とトマトのソース プロシュート パルメザンチーズチュイール
桃と大葉のベニエ 梅肉ソース おぼろ昆布

スイーツ

ピーチロールケーキ
ピーチムース タルトレットブリュレ
杏仁パンナコッタ エルダーフラワージュレ
ピーチとライチのパートドフリユイ
ピーチとアールグレイティーのクッキー
ピーチエクレア

スコーン

ピーチ&ウーロン
オレンジ&レーズン
(ピーチジャム シャンティクリーム シナモンバター)

価格：平日 ¥4,950/土・日・祝日 ¥5,390

期間：2022年7月1日(金)～2022年8月31日(水) 第1部 13:00～15:00、第2部 15:30～17:30

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※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 URL andaztokyodining.com

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

ルーフトップ バー

「スパークリングモヒート」

夏のルーフトップ バーでは、バリエーション豊富なフルーツを使用したスパークリングモヒートカクテルを3種類ご提供いたします。地上約250m、真夏の夜風を感じながら、スパークリングの爽やかで心地よいテイストとトロピカルなフルーツの組み合わせが夏にぴったりなミクソロジーによるオリジナルカクテルをどうぞお楽しみください。



Classic Mojito (クラシック モヒート)

ライム リーフ インフューズド ハバナ クラブ 3年、レモングラス コーディアル、ライムジュース、ソーダ、パイナップル、ミント

ソーダを使用したクラシックなモヒートを、パイナップルの酸味とラムの甘みでサマーフレーバーにアレンジいたしました。すっきりとした後味を演出するハーブや、ライム、レモンなどのシトラス、さらにはパイナップルを加えることで、まるで南国にいるかのような心地よいテイストをお楽しみいただけるカクテルです。

Champagne Mojito (シャンパン モヒート)

ドライストロベリー & カカオ ニブ インフューズド バカルディ クアトロ、ペリエ ジュエ グラン ブリュット、紫、ライムジュース、ブラウンシュガー、ミント

フレッシュな巨峰と爽やかなシャンパンの味わいの後に広がるベリーとカカオの余韻が魅力の一杯です。カカオ、ストロベリー、ブルーベリーの香りを纏わせたエイジドラムを使用し、オークの樽で熟成されたラムとシャンパンの味わいをフルーツが引き立てる、夏の夜のひとときにぴったりの、大人なシャンパンモヒートです。

Sake Sparkling Mojito (サケ スパークリング モヒート)

ディプロマティコ レセルバ エスクルーシバ、自家製 ピーチ スパイス ドラム、ライムジュース、ピーチ、すず音、ミント

日本酒に含まれる麴の香りと桃のフルーティーなテイストが織りなす優しい甘みのあとに、ライムやミントのすっきりとした後味をお楽しみいただけるスパークリングモヒートです。ピーチリキュールに数種類のスパイスを漬け込んだ自家製のスパイスドラムを加え、味に深みを持たせたフルーティーかつスパークリングの爽やかなカクテルは、夏のテラスで夜景とともにお召し上がりいただきたい一杯です。

価格：各¥2,200

期間：2022年7月1日(金)～2022年8月31日(水)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 URL andaztokyodining.com

営業時間 **最新の営業時間は、[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

「かき氷&アイスエクレア」

ペストリー ショップでは、毎年好評のかき氷と昨年人気を博したアイスエクレアの2種を、シェフこだわりのアレンジにてお届けいたします。常夏の果物マンゴーとパイナップルをふんだんに使用したトロピカルな気分をお楽しみいただけるかき氷は、練乳とミルクで作った特製の練乳液に、マンゴーとパイナップルを入れ凍らせたオリジナルの練乳氷を使用します。氷の中には滑らかな食感のココナッツパンナコッタを忍ばせ、仕上げには贅沢にフレッシュマンゴーやパイナップル、バニラアイスクリーム、ローストココナッツを飾り付け、最後まで飽きることなくさまざまな味わいを一度にご堪能いただける今年限定のかき氷です。別添えのパッションフルーツソースでお好みに合わせた味の変化もお楽しみいただけます。シグネチャーアイテムのエクレアをアイスにしてご提供する夏限定のアイスエクレアは、土台となるエクレア生地の中にカスタードクリームを忍ばせ、メロンソルベと杏仁アイスクリームを贅沢にサンドした夏にぴったりの冷たいデザートです。しっかりとホイップした生クリームとフレッシュのメロンを贅沢にあしらひ、ビジュアルも華やかなアンダーズ 東京ならではの夏限定スイーツで、涼を感じる至福のひと時をお楽しみください。



練乳かき氷 ¥1,650

練乳氷、パイナップル、マンゴー、ローストココナッツ、フレッシュミント、ココナッツパンナコッタ、バニラアイスクリーム、パッションフルーツソース

フローズンメロンエクレア ¥1,200

メロンシャーベット、杏仁アイス、カスタードクリーム、ホイップクリーム、メロン

期間：2022年7月1日(金)～8月31日(水)

※表記料金は税込み価格(10%)です。

※イトインのみの提供となります。(ラストオーダーは18:00となります。)



「ピーチスイーツプロモーション」

夏に食べごろを迎える人気の「ピーチ」をふんだんに使用したスイーツをバラエティー豊富にご用意いたしました。プレミアムピーチショートケーキは、パティシエが厳選したフレッシュな桃を贅沢にも半分以上使用し、厚くカットしたフレッシュな桃本来の美味しさを存分にお楽しみいただけるワンランク上の高級感溢れる一品です。国産小麦を使用したふわふわのスポンジ、フレッシュな桃、素材本来の美味を引き出すために、甘さ控えめでさっぱりと仕上げた生クリームとの絶妙なバランスをご堪能ください。ピーチスイート ジャーは、メレンゲを合わせた軽い口当たりのチーズクリームと自家製の桃のコンフィを合わせたオリジナルフロマージュブランの上に、香り高いエルダーフラワーのスパークリングジュレを乗せたスイート ジャーです。口に含んだ瞬間シュワシュワとしたスパークリングを感じられるユニークなゼリーの後に、コクのある味わいのフロマージュブランの余韻が心地よく香ります。ジュレの中にはフレッシュな桃とラズベリーを入れ、爽やかな夏を演出した涼しげなビジュアルでお届けいたします。旬の桃を美味しく贅沢にご堪能いただけるこだわりのスイーツを、心ゆくまでご堪能ください。



ケーキ

プレミアムピーチショートケーキ（1日6ピース限定） ¥1,650

ピーチタルト ¥648

ピーチムース ¥680

エクレア

ピーチエクレア スモール¥227／ラージ¥495

スイート ジャー

ピーチスイート ジャー ¥734

（エルダーフラワーゼリー ピーチコンフィ クリームダンジュ）



その他

ピーチ&ジャスミンティー パウンドケーキ ¥2,900

期間：2022年7月1日(金)～8月31日(水)

※表記料金は税込価格（8%）です。

※イトインの場合は消費税10%が加算されます。

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

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

AO（アオ）スパ&クラブ

「My Summer Vacation」

今夏、AO スパ&クラブでは、思う存分夏気分を味わえるトリートメントメニューをご用意いたしました。ビタミン豊富で肌を柔らかくするココナッツ、リコピン豊富で美肌効果や冷え・むくみを解消するゼリー状にしたスイカを使用した足浴からスタート。ボディマッサージに使用するオイルは、夏の紫外線により乾燥したお肌にうるおいを与えてくれる、マンゴーを浸したひまわりオイルを使用いたします。ボディマッサージと共に、お腹にホットストーンを使用し、冷房や冷たい飲み物で冷えた内臓を体の中からじんわりと優しく温めます。仕上げには、エレメンタルハーボロジーの Wood オイルを使用し、デスクワークや冷房により凝り固まった肩（デコルテ）と首のマッサージを行います。夏を感じながらも、オイルを使いわけて日常の疲れも夏特有の冷えのケアも行うトリートメントです。



肌の露出が増える夏に体の外側だけでなく内側からもケアできる爽やかなトリートメントを、ぜひご体感ください。

*Wood オイル：血行促進・リフレッシュ効果のあるローズマリーと、消化機能や免疫力の向上が期待できるナツメグ、鎮痛効果・血行促進に良いレモングラスを配合しております。

「My Summer Vacation」 (90分)

【フットバスリチュアル 10分】

・ココナッツとスイカゼリーを使用し、ひざ下のスクラブとフットバス

【ボディマッサージ 80分】

- ・マンゴーを浸したひまわりオイルで全身マッサージ
- ・お腹にはホットストーンを使用し、腹部を芯から温める
- ・エレメンタルハーボロジーの Wood オイルでデコルテと首の凝りをマッサージ

価格：¥26,400

販売期間：2022年7月1日(金)～8月31日(水)

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

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 URL aospaandclub.com

営業時間 [最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。](#)

※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/Ac0WDy>

※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 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)

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) 根本 陽子 (yoko.nemoto@andaz.com)
TEL : 03 6830 7751 FAX : 03 6830 1050