

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2024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、夏の訪れを楽しむ、爽やかで涼を感じるメニューの数々や、極上のリラクゼーションメニューをご用意して、皆さまをお迎えいたします。

「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」のラウンジでは、アートフルアフタヌーンティー シリーズ第三弾として、夏に旬を迎える芳醇な香りとうるおいな甘さが人気のフルーツ、『桃』を使用した「アートフル Peach アフタヌーンティー」や、天然のチョコレートで香りづけした樽熟成ラムをベースにアレンジしたデザートカクテル「トレジャーマティーニ」をご用意いたします。この季節、オープンエアのテラスが心地よい「ルーフトップ バー」では、東京の中心でリゾート気分を味わえるフルティーで爽やかな「ティキカクテル」3種類が登場。「ペストリー ショップ」では、毎年夏の風物詩として大好評の『かき氷』から「フレッシュメロンかき氷」に加え、ジューシーな甘さが人気の桃や清涼感溢れるハーブを使用したユニークなスイーツ「サマースイーツ - ピーチ&ハーブ -」をご提供いたします。AO スパ&クラブでは、爽やかな夏のハーブの香りに包まれながら、厳しい暑さで疲れた身体を温めて癒すリラクゼーションメニュー「Herbal Refresh」を考案いたしました。



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「アートフルPeachアフタヌーンティー」



ザ タヴァン グリル&ラウンジ
「トレジャーマティーニ」



ルーフトップ バー
「ティキカクテル」



AO (アオ) スパ&クラブ
「Herbal Refresh」



ペストリー ショップ
「フレッシュメロンかき氷」



ペストリー ショップ
「サマースイーツ - ピーチ&ハーブ -」

ザ タヴァン グリル&ラウンジ 「アートフル Peach アフタヌーンティー」

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、夏に旬を迎える芳醇な香りとうるおいな甘さが人気の桃を使用した「アートフル Peach アフタヌーンティー」をご用意いたします。

みずみずしく甘い桃のコンポートに清涼感のあるハーブクリームを合わせた「ピーチシュー」は、甘さの中に爽やかさを感じられるシェフ パティシエおすすめのスイーツです。フレッシュの桃を贅沢にトッピングした「ピーチショートケーキ」は、軽い口当たり柔らかなスポンジと、滑らかで甘さひかえめの生クリームが桃の果実の甘みによく合います。桃とピンクグレープフルーツの甘味やフレッシュな酸味に和の要素を加えた「桃と胡麻出汁ジュレ



「ミント」は、胡麻の香りを付けた一番出汁をジュレにしミントを加え、爽やかに仕上げたオリジナリティー溢れる一品。アートフルアフタヌーンティー シリーズ第三弾の今作では、みずみずしい食感に香りと甘さが口いっぱいに広がる桃からインスピレーションを得て、響きわたる音楽の世界をテーマにしています。シェフ パティシエのノルマン ジュビンが手掛けたスイーツがそれぞれ何をモチーフとしているのかを想像しながら、芸術的な午後のひとときをお楽しみください。

スイーツ

ピーチショートケーキ
ピーチシュー
ピーチフラン
ピーチマドレーヌ
ミックスハーブとピーチのタルト
コーヒーオペラクラシック



スイーツ

セイボリー

桃と胡麻出汁ジュレ ミント
桃、ハモンセラノとモッツアレラチーズ バルサミコシロップ
タジャスカオリブとセミドライトマトのブルスケッタ
スモークサーモンと桃サンドイッチ デイルとヨーグルト



セイボリー

スコーン

ピーチと米粉のスコーン
(シャンティクリーム)

シーズナルスペシャルティー

ピーチアイスティー
(コールドブリュー グリーンローズティー、ピーチジュース、グレナデンシロップ)

価格：¥7,020

期間：2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）まで

第1部 12:00～14:00、第2部 15:00～17:00

※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。

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「トレジャーマティーニ」

ザ タヴァン グリル&ラウンジのラウンジエリアにて、ゲストの目の前で仕上げるデザートカクテル「トレジャーマティーニ」をご用意しております。カクテルは、通常ウォッカをベースに作られるエスプレッソ・マティーニを、珈琲との相性が良い樽熟成のチョコレートラムをベースにアレンジ。エスプレッソの他にスペシャルなコーヒーリキュール等も使用し、パイナップルビネガーでトロピカルな風味を加えた、甘さとほろ苦さが絶妙なハーモニーを奏でる季節限定カクテルです。夏限定のラウンジデザートで涼を感じる至福のひとときをお楽しみください。



トレジャーマティーニ

キャラメルアイスクリーム、チョコレートパウダー、セルバレイ チョコレートラム、エスプレッソ、コーヒーリキュール、自家製パイナップルビネガー

価格：¥2,200

期間：提供中／2024年8月31日（土）まで

※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

「ティキカクテル」

地上約 250mから大パノラマの夜景を望むルーフトップ バーでは、東京の中心でリゾート気分を味わえる「ティキカクテル」3種類を期間限定にてご用意いたします。クラシックティキカクテルを、ルーフトップ バーのシグネチャーである香り高く風味豊かなプレミアムティーとパッションフルーツなどの甘酸っぱいトロピカルフルーツでアレンジしたユニークなミクソロジーカクテルを、ハワイ・ポリネシアの神様をモチーフにしたティキマグで提供いたします。フルーティーで爽やかなカクテルとともに、オープンエアのテラスで感じる夏の涼をお楽しみください。



ルーフトップ バー・ブルーハワイアン

レモンマートルティー インフューズド バカルディ・カルタ・ブランカ、自家製グリルドバナナココナッツシロップ、シャルバノー ブルーキュラソー、クリーム、パイナップル、レモングラス

レモンマートルティーやバナナでクラシックティキカクテル“ブルーハワイアン”をアレンジしました。香ばしく焼き上げたバナナと合わせた自家製のココナッツシロップと清涼感溢れるレモンの香りを加え、甘くクリーミーながらも爽やかな味わいに仕上げました。

ルーフトップ バー・ハリケーン

ハバナクラブラム 3年、アールグレイティーインフューズドハバナクラブラム 7年、ロンリコ 151 ラム、ライムジュース、オレンジジュース、グレナデンシロップ、自家製パッションフルーツシロップ、パッションフルーツ、ミント

バナナやバナナのニュアンスをもつホワイトラムをベースに、柑橘系の香り豊かなアールグレイティーと爽やかなパッションフルーツを組み合わせ、クラシックティキカクテル“ハリケーン”をアレンジした上品な味わいのカクテルです。南国感溢れるフルーティーな味わいがお楽しみいただけます。

ルーフトップ バー・ゾンビ

フロール デ カーニャラム 4年、フロール デ カーニャラム 7年、自家製ローズヒップティーシロップ、自家製シナモングレープフルーツシロップ、クランベリージュース、ライムジュース、アーモンドシロップ、スイカ、デンファレ

クラシックティキカクテル“ゾンビ”をローズヒップティーと夏の風物詩スイカの組み合わせでアレンジした「ルーフトップ バー・ゾンビ」は涼感たっぷりの甘くジューシーな一杯。シナモンやアーモンドのニュアンスがエキゾチックで甘く複雑な風味を演出しています。

価格： 各¥2,750

期間： 2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

※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 「フレッシュメロンかき氷」

毎年夏の風物詩として大好評のかき氷。今年は、自家製のメロンシロップをふんだんに使用した果実の味わいと、食べ進めるごとに驚きのある「フレッシュメロンかき氷」をご提供いたします。フレッシュメロンをそのまま使用した無着色、無香料の自家製シロップと、メロンと相性の良い甘くエキゾチックなココナッツソースを氷の上にたっぷりとかけ、メロン本来の芳醇な甘さをお楽しみいただけるかき氷です。また、味わいや食感の変化をお楽しみいただけるよう、氷の中には爽やかな味わいのレモングラスジュレと、ミルクィで濃厚なパンナコッタをしのばせています。今夏限定のアンダーズ 東京オリジナルのかき氷をぜひご体験ください。



フレッシュメロンかき氷 **¥2,710**

氷、国産メロン、メロンパンナコッタ、レモングラスジュレ、自家製メロンシロップ、ココナッツソース

期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）
提供時間：12:00～17:00（ラストオーダー：17:00）
※表記料金はイートイン税込価格（10%）です。
※イートインのみの提供となります。

ペストリー ショップ 「サマースイーツ - ピーチ&ハーブ - 」

夏に旬を迎えるジューシーな甘さが人気のピーチや、清涼感溢れるハーブを使用した夏ならではのスイーツをバラエティー豊富にご用意いたしました。「ピーチフラン」は、フレッシュな桃の果実や、ピーチ香る濃厚なカスタードとジュレ、サクサクとしたタルト生地が織りなすハーモニーが絶妙なシェフおすすめの逸品。「タルテ エルバセ（ミックスハーブのクリームタルト）」は、レモングラスやミントなどのハーブを合わせた爽やかでやさしい甘みをお楽しみいただけます。アーモンドクリームを入れてしっとり焼き上げた香ばしいタルトに香り豊かなハーブペーストとハーブクリームを重ねた、緑輝くガーデンを思わせる見た目にも美しいスイーツです。この夏、アンダーズ 東京でしか味わうことのできないユニークなスイーツの数々をぜひご堪能ください。



ピーチスイーツ

ピーチフラン	¥700
ピーチマカロン（3個入り）	¥1,900
ピーチ ガトー・ド・ヴォワヤージュ（1本）	¥4,800
ピーチ ガトー・ド・ヴォワヤージュ（1ピース）	¥700

ハーブスイーツ

タルテ エルバセ（ミックスハーブのクリームタルト）	¥700
トゥルネソール（アプリコットとタイムのムース）	¥700

その他

アンダーズ 東京 Sake サヴァラン	¥800
---------------------	------

期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）
※表記料金は税込価格（8%）です。
※イー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

「Herbal Refresh」

AO スパ&クラブではラベンダーなどの爽やかな夏のハーブの香りに包まれて心身を癒す、ボディラップとボディマッサージを組み合わせた季節のスパトリートメント「Herbal Refresh」を考案いたしました。冷房による屋内外の温度差に体が対応できず、自律神経が乱れてしまいがちな夏に、この時期だからこそ「温め・巡り・排出」を促すリラクゼーションプログラムです。ラベンダーとローズマリーをブレンドしたクレイのオリジナルマスクと、ヒートマットでボディを包むトリートメントからスタート。発汗することで体内の老廃物を排出し、循環を高めます。クレイを洗い落した後は、ラベンダーのアロマとスウェディッシュのテクニックで筋肉の疲労を緩和するボディマッサージを施します。体の疲れが出やすい背中にはホットストーンを並べ、心地良い暖かさで首肩周りから腰にかけてしっかりとケア。厳しい暑さで疲れた身体を温めて癒す、極上のリラクゼーションメニューをご体験ください。



「Herbal Refresh」 (90分)

- ・オリジナルマスクとヒートマットによるボディラップ&ヘッドマッサージ (45分※シャワー込み)
- ・ラベンダーオイルを使用した全身のマッサージとホットストーンを使用した背中のマッサージ (45分)

価格： ¥30,800

期間： 2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

※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

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

予約専用メールアドレス 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://drive.google.com/drive/folders/1x9chG0tEK52KrJd0w7AZ1V_L2AhbPm3z

<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、大木 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) 安藤 嘉美 (yoshimi.ando@andaz.com)

TEL : 03 6830 7751 FAX : 03 6830 1050