

Press Release
2022年10月3日

食欲の秋、旅行の秋 IHG ホテルズ&リゾートのグループホテルで、ココロ満たす贅沢グルメ



IHG ホテルズ&リゾート(本社:英国、日本:東京都港区、国内運営会社:IHG・ANA・ホテルズグループジャパン合同会社、CEOおよびIHGホテルズ&リゾート マネージングディレクター、日本&マイクロネシア:アビジェイ・サンディリア、以下IHG)は、ラグジュアリーホテルブランドとして世界のトラベラーを魅了する「インターコンチネンタル」をはじめ、快適で親しみやすい雰囲気とサービスをご提供する「ホリデイ・イン」など、日本各地に6ブランド・44軒のホテルを展開しています。全国に広がるIHGのグループホテルでは、食欲の秋にふさわしい各ホテルの個性を活かしたバラエティ豊富なグルメ体験をお届けいたします。

大阪を代表するラグジュアリーホテル「インターコンチネンタルホテル大阪」でも人気の高い「ノカ ロースト&グリル」のスイーツbuffet、品川駅から直結でアクセス抜群の「ストリングスホテル東京インターコンチネンタル」26階の中国料理「チャイナシャドー」から見渡す都会の絶景を望みながらお楽しみいただくディムサム(飲茶)、行楽シーズンを迎える札幌で観光の合間にお楽しみいただく「ANAクラウンプラザホテル札幌」内「オールデイダイニング メム」のアフタヌーンティー、南国情緒溢れる宮崎の「ANAホリデイ・インリゾート宮崎」で味わう旬の伊勢海老会席など、目的やご予算に合わせた多彩な秋のメニューをご堪能いただけます。

旬の野菜や果物をはじめ、希少な海鮮食材など、垂涎の的となるメニューが盛りだくさん。爽やかな秋の一日、いつもより少し贅沢な気分で、季節のグルメをお楽しみください。

インターコンチネンタルホテル大阪： NOKA Roast & Grill(ノカ ロースト&グリル)

リンゴと栗のスイーツbuffet



この秋のノカ ロースト&グリルは、秋の実り、リンゴと栗をふんだんに使ったスイーツbuffetをお届けします。国内から複数のリンゴと栗を取り寄せ、シェフが厳選。その種類の特徴に合わせ、リンゴの甘みや酸味、栗の甘みと香りを十分に生かしたスイーツの数々は、リンゴと栗の入荷時の状態に合わせてレシピを毎回微調することで、シンプルなのに複数層の味わいと香りがバランスよく広がります。定番スイーツのアレンジ、グラススイーツ、充実のベーカリーメニューにも注目。ペストリーチームのアイデアを盛り込んだメニュー約 35 種類をご賞味ください。

- 会場： NOKA Roast & Grill(ノカ ロースト&グリル)20F
- 期間： ～ 2022 年 11 月 27 日(日) ※土・日・祝日限定
- 時間： 90 分制 (15:00～16:30/ 15:15～16:45/ 15:30～17:00 退席のいずれか)
- 料金： お1人様 5,500 円 ※コーヒー・紅茶付、税込・サービス料別
- メニュー例： インターコンチネンタルホテル大阪ペストリーチームのシグニチャーはグラススイーツ。「王林リンゴとホワイトビネガーのサラダ」「栗プリンとオレンジ・コンフィチュール」「紅茶のパンナコッタと林檎のクーリ」など。
- ご予約・お問合せ： 06-6374-5700

https://www.icosaka.com/menuplan/noka_applechestnut/

※各日席数に限りがあり、ご希望日の予約が取りづらい場合がございます。オンラインでのご予約をおすすめいたします。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル： 中国料理「チャイナシャドー」

【口福のホテルメイド】秋の飲茶ランチ「オータムディムサム」



ディムサム(飲茶)とチャイニーズスイーツが堪能できる人気のディムサムランチセットを、実り豊かな秋の味覚を存分に味わえるオータムハーベストエディションでお届けします。医食同源、古来より親しまれている、食べて体に良い中国料理を味わえるチャイナシャドー。オーセンティックな広東料理をベースに、モダンなエッセンスを掛け合わせ旬の味覚を引き立てる、革新的かつ繊細な技で口福な体験を享受いただけます。地上 26 階のパノラマ絶景を楽しみながら優雅なひとときをお過ごしください。

- 会場： 中国料理「チャイナシャドー」
- 期間： ～ 2022 年 11 月 30 日(水)
- 時間： 11:30～15:30(L.O. 15:00)
- 料金： お1人様 6,050 円 (税込、サービス料別途)
シャンパーニュフリーフロー付きプラン 8,250 円(同上、L.O. 30 分前)
- メニュー例： ・栗入りもち米焼売：味わい深い、干し海老、きのこ、刻んだ中国ソーセージに、まるごとの栗を、もち米と焼売の皮で包んだ、食べ応えのある中華ちまき
・カレー風味のカボチャコロッケ 蜂の巣仕立て：鶏肉、マッシュルーム、玉ねぎ、カボチャの餡を千切りにしたじゃがいもで包み揚げる事でサクサクの食感を
・紫芋とサツマイモのプリン 抹茶ソース：下から紫芋のプリン、サツマイモのプリン、抹茶ソースの見た目も可憐なグラスデザート。金時豆、ひよこ豆、白いんげん豆を添えて
- ご予約・お問合せ： レストラン予約 03-5783-1258(10:00～20:00)

<https://intercontinental-strings.jp/jp/offers/autumn-dimsum-afternoon-2022>

ANA クラウンプラザホテル札幌： オールデイダイニング メム
秋のアフタヌーンティー「紫わんこの秋さんぽ」 with ハーゲンダッツ



秋色に彩られた散歩道に行く柴犬をテーマにアフタヌーンティーをお届け致します。旬の食材を使用した可愛いらしさ溢れるスイーツ&焼菓子は9種類。主役の柴わんこはしつぽを振りごきげんなムースに、また秋の散歩道に広がる風景の彩りや落ち葉、松ぼっくりなどをカボチャ、栗、梨、サツマイモで表現しました。滞在時間は最大180分。モダンな雰囲気の中で、フォトジェニックなスイーツとプレミアムティーをゆっくりと心ゆくまでお楽しみください。

- 会場： オールデイダイニング メム
 - 期間： ～2022年11月30日(水) ※水～金曜限定
 - 時間： 11:30～15:30(L.O. 15:00)
 - 料金： お1人様 3,500円(税サ込)
 - メニュー例： 「かぼちゃ、栗、梨、サツマイモなどの秋の食材を使用したスイーツ&焼き菓子9種類と、オードブル&セイボリーアイテム3種類」、「9種類のTWG Tea&4種類のハーゲンダッツフリーフロー」
 - ご予約・お問合せ： 011-221-4411
- https://www.anacpsapporo.com/restaurant/event_fair/166
※1日あたり限定30名様プランとなっております。

ANA ホリデイ・インリゾート宮崎： 和食処旬魚「日向雫」
【期間限定】旬の味覚♪伊勢海老まつり



例年9月から11月まで恒例の「伊勢海老まつり」を開催しております。近海獲れの伊勢海老を使用した和食処旬魚「日向雫」で和会席(ひなた・彩)を2メニューとアラカルトメニューもご準備しております。お好みに合わせて、伊勢海老料理をお楽しみください。

- 会場： 和食処旬魚「日向雫」
 - 期間： ～2022年11月30日(水)
 - 時間： ランチ(11:30～14:30、LO.14:00)、
ディナー(18:00～21:00、LO.20:30)
 - 料金： 伊勢海老会席「ひなた会席」 お1人様 16,500円(税サ込)
伊勢海老会席「彩-いろどり-会席」 お1人様 11,000円(税サ込)
 - メニュー例：
伊勢海老会席「ひなた会席」：
伊勢海老お造り・国産牛柚子出汁しゃぶしゃぶ・伊勢海老味噌汁など秋の旬をお楽しみください。
伊勢海老会席「彩-いろどり-会席」：
伊勢海老お造り・宮崎牛バラすき焼き・伊勢海老テルミドール・伊勢海老味噌汁など、宮崎の旬をご堪能ください。
※伊勢海老の大きさにより1匹で2～3名盛りの場合もございます。
 - ご予約・お問合せ： 0985-65-2913(日向雫直通)
- <https://www.anahirmiyazaki.com/news/197/>
※ご利用日の2日前までのご予約が必要です。

日本の IHG グループホテルは、安心・安全のための取り組み「IHG クリーン プロミス」を導入しています。詳細はウェブサイトからご覧ください。<https://www.anaihghotels.co.jp/plan/ihg-clean-promise/>

###

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて:

[IHG ホテルズ&リゾーツ](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。

下記の 17 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に約 6,000 ホテルを有し、1,800 軒超のホテルが開発中となっています。

また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴェニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランツ](#), [ホテル インディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco ホテルズ](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [avid ホテルズ](#)
- **スイーツ:** [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 325,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006 年 12 月に、IHG と ANA の業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。2022 年 3 月現在、6 ブランド(インターコンチネンタル、キンプトン、ANA クラウンプラザ、ホリデイ・イン及びホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ)、44 ホテル、12,000 室超を展開しています。

今後も voco 大阪セントラル、インターコンチネンタル沖縄美ら SUN リゾート、リージェント京都の開業を予定しており、日本においても IHG ホテルズ&リゾーツは拡大を続け、更なる旅の選択肢を皆様にお届けしてまいります。

IHG グローバルサイト: www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation

IHG ニュースルームサイト: www.ihgplc.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

Facebook: <https://www.facebook.com/IHGCorporate/>

Twitter: <https://twitter.com/IHGCorporate>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式ウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp

本リリースに関するお問い合わせ:

コミュニケーションズマネージャー

西田 なお子

Email: naoko.nishida@ihg.com

Phone: 03 5501 7542

広報代行

森下 真千子 (株式会社エムキュービック)

Email: machiko@mcubique.co.jp

Phone: 090 4666 4166