

ANAインターコンチネンタルホテル東京
ホテル外周の桜並木のお花見シーズン
『さくらフェア 2018』開催

全長約 1kmのアークヒルズ桜並木の開花時期に合わせ、春爛漫の特別メニューを提供

ANAインターコンチネンタルホテル東京(英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂/総支配人ミシェル・シェルトー)では、2018年3月16日(金)から4月30日(月・祝)までの間、『さくらフェア 2018』と冠し、ホテル内5ヶ所のレストラン&バー、パティスリーにおいて、“桜”をテーマに春らしい食材にこだわった期間限定メニューを提供いたします。

広い池を擁した情趣あふれる庭園を眺められる日本料理「雲海」では、お花見弁当をイメージした昼膳「花衣(はなごろも)」や会席料理「花あかり」を、広東料理を主に多種多様な美味珍味を提供する中国料理「花梨」では、春らしい逸品や人気の海鮮食材をふんだんに用いたランチコースとディナーコースをご用意いたします。そして、吹き抜けのロビーの中央に位置する寛ぎの空間「アトリウムラウンジ」では、ほんのりとした桜色に彩られた「さくらアフタヌーンティーセット」を、36階からの絶景が楽しめる「MIXX バー&ラウンジ」では、人気の「花札カクテル」シリーズからユニークな「桜に幕」が登場します。また、フランスのエスプリが薫るパンとケーキ、季節のデリカテッセンをテイクアウトできる「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」では、3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれるケーキ、エクレアやマカロンなど、お花見のお供に最適な桜風味の商品を販売いたします。

『さくらフェア 2018』の各店舗の詳細情報は次頁のとおりです。



ホテルに隣接する「アークヒルズ桜並木」

32年前のアークヒルズ創設時に植え込まれた桜の木が空高く枝を広げる「桜坂」を入口に、「桜坂」から「泉通り」までの約1kmの桜並木は、約210本のソメイヨシノが咲き誇り、見事な桜のアーチを描きます。開花時期の3月下旬から4月中旬※にかけては、桜並木のライトアップも予定されており、昼は太陽の光を浴びて優しい風情に、夜は光の演出で神秘的な趣となり、昼夜問わず、お花見や道行く人々の目を楽しませます。 ※ 桜の開花状況により変動いたします。

さくらアフタヌーンティーセット ラデュレマカロン付⇒
(アトリウムラウンジ)



お花見弁当風の昼膳「花衣」(日本料理「雲海」)



ANAインターコンチネンタルホテル東京
『さくらフェア2018』概要

共通開催期間：2018年3月16日(金)～4月30日(月・祝) ※一部開始日が異なります。

※表示価格は注釈のあるものを除き、すべて消費税・サービス料別。

● **日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant**

「花衣(はなごろも)」(昼膳) 5,200円 <時間>11:30～14:30(L.O.)

お花見に持参する重箱のお弁当をイメージし、鱈、蛸烏賊、蕨、筍、蒟の塔、たらの芽など春の味覚づくし。

「花あかり」(会席料理) 16,700円 <時間>17:00～21:30(L.O.) ※土日祝日のみ、16:30～

桜鯛、桜鱒、白魚、飯蛸、筍、春山菜の数々など旬の食材をふんだんに使用した彩り豊かな会席料理を、ライトアップされた日本庭園の情趣とともにご堪能いただけます。

● **中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant**

【ランチコース】 5,500円 <時間>11:30～14:30(L.O.)

旬の鮮魚をはじめとする春らしい逸品を銘々に盛りつけた彩り豊かな料理。

【ディナーコース】 12,500円 <時間>17:00～21:30(L.O.) ※但し、土曜16:30～21:30、日祝日16:30～20:30

広東料理の特徴である旬の海鮮料理をはじめ、帆立貝と鮑入りツツバメの巣蒸しスープ、花梨特製北京ダックなど多彩に、春らしさと華やかさをおとどけます。

ミックス

● **MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE**

<時間>月～木/土曜 17:00～25:00、金曜～26:00、日・祝日～24:00

桜にちなんだオリジナルカクテルとして、人気の「花札カクテル」を提供。

カクテル名：「桜に暮」 2,300円 (写真・右)

満開の桜の下での宴の風景を表現。桜餅のような香りをもつズブロッカと梅酒がベース。ほんのりとした桜風味が楽しめる爽やかなカクテル。



● **アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE**

<期間/時間> 4月1日(日)～4月30日(月・祝) 12:00～18:00

「さくらアフタヌーンティーセット ラデュレマカロン付」お1人様 4,900円

サンドイッチ、キッシュ、スコーン、桜色のプチガトー(ラデュレマカロン、パンナコッタ、ゼリー、チョコレート、エクレア、ロールケーキ、モンブラン、桜餅、酒粕タルト、クッキー、メレンゲ)を、紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど22種類から選べるドリンクとともにお楽しみいただけます。

● **ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー(2FL.) PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX**

<販売期間/時間> 4月1日(日)～4月30日(月・祝) 10:00～22:00 ※但し、土日祝日のみ～20:30

桜風味のホワイトチョコレートのムース 1個 650円(消費税込)

桜風味のホワイトチョコレートのムースの中に、ほろ苦い抹茶のクリームをしのばせてあります。(写真・右)

さくらエクレール 1個 650円(消費税込)

桜風味のカスタードクリームを挟んだエクレア。ピンク色の表面はフォンダンで花卉の形をしたチョコレートを飾りました。(写真・左)

さくらフィナンシェ 1個 300円(消費税込)

桜風味の生地に桜の花弁の塩漬けをトッピングした焼き菓子。

さくらマカロン 1個 280円(消費税込) 他 計10品



— ホテル概要

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと
国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテル

ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 844 室／11 のレストラン&バー／大小 24 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

客室階としてトップフロアにあたる 35 階には、国内最大級の広さ(600 m²)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタル」を設け、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に寛ぎと機能性がバランスよく融合した居住空間を提供しています。

世界各国からお客様をお迎えするインターナショナルホテルとして、より一層充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けています。



【ご予約・お問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 TEL.03-3505-1111(代表)

<http://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33

<アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約 5 分

プレスリリース常時公開中 <http://anaintercontinental-tokyo.jp/release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像データをご入用の際は、下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 森・山下

TEL 03-3505-1698 / FAX 03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp