

ANAインターコンチネンタルホテル東京「カスケイドカフェ」  
**旅気分を味わえる『春の北海道ディナーbuffet』開催**  
 春のバーベキューの定番「ジンギスカン」や旬の海鮮丼などbuffetスタイルで心ゆくまで満喫

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、臨場感あふれるライブキッチンが特徴の「カスケイドカフェ」(2FL.)にて、2018年4月1日(日)から5月31日(木)までの間、「春の北海道ディナーbuffet」を開催いたします。

本buffetは、大好評を博した「冬の北海道のディナーbuffet」に続く第二弾で、春にフォーカスした初めての企画となります。目玉となるのは、ライブキッチンで出来たてを提供する「ラム肉と野菜のジンギスカン」をはじめ、「アスパラガスとホタテ貝の北海道チーズグラタン」や「行者ニンニクの Pasta」など、春の北海道を代表する食材を使った多彩なメニューです。流氷明けの4月から5月に獲れるアブラタラバガニやズワイガニは、甘みを増した旬の味わいが格別です。そのほか、鮭・イクラ・ズワイガニ・イカなどの天然海鮮素材を好きなだけ盛り付けられる「海鮮丼」(写真・左)や、「北海道産クリームと牛乳のソフトクリーム」といった人気の定番メニュー、そして「釧路ラーメン」や「鉄板スパかつ」といった道東のソウルフードもあわせて、合計70品目以上のメニューを取り揃えます。

開放感あふれる「カスケイドカフェ」の空間で、ご家族やお仲間と一緒に、春の北海道を訪れる気分でお楽しみください。「春の北海道ディナーbuffet」の概要ならびに主なメニュー内容は次頁のとおりです。



お好みで盛り付ける海鮮丼(イメージ)



北海道の春の食材(イメージ)

ANAインターコンチネンタルホテル東京「カスケイドカフェ」  
『春の北海道ディナーbuffet』概要

- 期間 2018年4月1日(日)～5月31日(木)  
 ■場所 「カスケイドカフェ」2FL. Cascade Cafe  
 ■時間 平日 18:00～21:30、土・日・祝 17:00～21:30 (いずれも21:00ラストオーダー)  
 ※土・日・祝は17:00～19:00/19:30～21:30の二部制、5月3日(木)～6日(日)は17:15～19:15/19:45～21:45の二部制  
 ■料金 大人 平日 6,090円(7,433円)／土・日・祝 6,680円(8,152円)  
 ご年配の方(65歳以上) 平日 4,990円(6,090円)／土・日・祝 5,500円(6,712円)  
 お子様(4～8歳) 平日 3,400円(4,119円)／土・日・祝 3,600円(4,393円)  
 ※消費税・サービス料別。なお、( )内は消費税・サービス料込。

■メニュー 下記のメニューを含め、合計70種類以上のメニューを揃えます。

<春の北海道の味覚を味わえるメニュー>

- ・ラム肉と野菜のジジギスカン(ライブキッチンにて)
- ・アスパラガスとホタテ貝の北海道チーズグラタン
- ・石釜焼きピッツァ(北海道ポテトと北海道ラクレット)
- ・コーンアスパラソテー
- ・行者ニンニクのパスタ
- ・春野菜のミネストローネ
- ・北海道産夢の大地豚のポークチョップ 菜の花添え
- ・焼きとうもろこし
- ・蒸しアブラタラバガニ ・蒸しズワイガニ
- ・鮭のチャンチャン焼き

<定番人気メニューと道東のソウルフード>

- ・海鮮丼(お好みの具を自由にトッピング)
- ・ローストビーフのカッティングサービス
- ・札幌味噌ラーメン ・釧路ラーメン ・イカ飯
- ・石狩鍋 ・富良野オムカレー ・鉄板スパかつ
- ・ザンギ(若鶏とタコのから揚げ)
- ・いももち

<デザート>

- ・北海道産生クリームと牛乳のソフトクリーム
- ・苺チョコレートファウンテン

※食材の仕入状況により、メニューは変更となる場合があります。

※お飲み物は別料金にて、北海道限定サッポロクラシックビール、ノースアイランドビール(クラフトビール)、北海道サイダー スパークリング・トマト、北海道メロンラムネなどを取り揃えます。

■ご予約・お問い合わせ レストラン予約センター TEL:03-3505-1185

<http://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 ANA インターコンチネンタルホテル東京  
 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

◇ カスケイドカフェ Cascade Cafe

ホテルのダイニングとしてロビー階に位置し、親しみのある洋食メニューを豊富に揃えるほか、ショーキッチンエリアをワンサイドに並べた臨場感あふれるbuffetカウンターが特徴。ピザ窯、ロティサリー、グリヤードの設備を整え、イタリアンテイストやアジアンテイストも含め、朝・昼・晩それぞれに五感で楽しめる食のステージとなっています。

ディナーbuffetでは、上質な素材を使ったホテル自慢の料理を品数にして約70種類揃え、食べやすいポーションに仕上げた美しい料理を、開放的な185席の空間で、ゆったりと寛いでお召し上がりいただけます。店内は、アトリウムロビーに連なる三角形の空間で、西側のプロムナードに沿ってガラス張りになっています。開放的な雰囲気の中、豊富なアラカルトメニューとともに気軽な食事場所としてご利用いただけます。



ライブキッチンを備えたbuffetエリア (カスケイドカフェ 2階/185席)

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像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: 山下・森

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: [sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)