

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ザ・ステーキハウス」  
 日本の「ルート66」クラフトビールと豪快炭火焼ステーキを提供開始  
 国産66種のクラフトビールが味わいを引き立てる「ハンマービーフリップ」と「ラ・カンカン」

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、オーセンティックなアメリカンスタイルのステーキ専門店「ザ・ステーキハウス」(3FL./総席数115)において、本年4月2日(月)より、ステーキの味わいの幅を広げる脇役として、古き良きアメリカのマザーロードと称される「ルート66」になぞらえて、日本の「ルート66」と総称した国産クラフトビール66種類を揃え、その個性豊かな味わいを豪快な炭火焼ステーキの新メニューとともに楽しみいただけます。

この度一堂に揃えるクラフトビールは、全国各地で造られるその土地ならではの個性が光る地ビールで、たとえば、オホーツク海の流氷を仕込み水に使用した「網走ビール 流氷ドラフト」、宮沢賢治生誕百周年を記念して誕生した、小麦を贅沢に使った無濾過の「銀河高原 小麦のビール」、「多摩の恵 明治復刻地ビール」、「盛田金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー」などがあり、それら66種をボトル一律1,400円(税・サービス料別)で提供いたします。オーダー時には、生産地域が判るよう日本地図に明示したメニューから楽しく選べるよう工夫しています。単品のほか、飲み比べができる「おすすめ4種ビアフライトセット」(4,000円/税・サービス料別)や、90分間の飲み放題プラン(5,000円/税・サービス料別)などもご用意しています。

また、同クラフトビールの提供に合わせて、ダイナミックかつユニークなステーキメニュー「ハンマービーフリップ」と「ポークチョップロワイヤル〜ラ・カンカン〜」を新たに加えました。いずれも、ユーモラスな形がまじらずにはサプライズとなり、そして炭火で焼き上げる香ばしさが特に際立つ逸品です。

お好みの冷えたクラフトビールと香ばしいステーキをお仲間同士で楽しむ集いにぴったりな企画です。仕事帰りにぜひ気軽にお立ち寄りください。日本の「ルート66」クラフトビールの概要は次頁のとおりです。



【ハンマービーフリップ】

ハンマーのように仕立てたショートリブ。濃厚で豊かな風味の骨付き肉約550gを低温でじっくりと真空調理し、最後に炭火で香ばしく焼き上げます。3種のフレーバーソルトで味わいの変化を楽しめます。7,000円(税・サービス料別)  
 ※4月2日(月)~6月末まで提供



66種を揃える国産クラフトビール



【ポークチョップロワイヤル〜ラ・カンカン〜】

ロース・リブ・バラ・クリスピースキンから成る約800gの豪快な豚肉料理。3種のバーベキューソースが引き立てます。カンカンダンスのスカートに形が似ていることから「ラ・カンカン」と呼ばれています。7,000円(税・サービス料別)  
 ※4月2日(月)~6月末まで提供

## 日本の「ルート 66」クラフトビール 概要

- 店舗名: ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE
- 期 間: 2018年4月2日(月)~通年
- 時 間: ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー)/ディナー17:00~21:30(ラストオーダー)
- 料 金: 各種クラフトビール ボトル 各1,400円  
※「インターコンチネンタル クラフトビール」は1,300円です。  
おすすめ4種ビアフライトセット 4,000円  
90分間のフリーフロー(飲み放題)プラン 5,000円  
※記載価格はすべて、消費税・サービス料別。

### <主な国産クラフトビール>

- ◇ はこだてビール 社員の出世するビール ビターエール
- ◇ 網走ビール 流氷ドラフト
- ◇ 銀河高原 小麦のビール (岩手)
- ◇ 常陸野ネストビール アンバーエール (茨城)
- ◇ 玉村本店 インディアンサマーセゾン (志賀高原)
- ◇ コエド 漆黒 ブラックラガー (川越)
- ◇ 多摩の恵 明治復刻地ビール (東京)
- ◇ 富士桜高原麦酒 ヴァイツェン (山梨)
- ◇ 盛田金しゃちビール 名古屋赤味噌ラガー
- ◇ 京都麦酒 山田錦
- ◇ 箕面ビール ペールエール
- ◇ 沖縄 珊瑚ビール セゾン 他 全66種



### 【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>

<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

### ザ・ステーキハウス (3FL.) THE STEAKHOUSE

- 席 数: 115席 (内)カウンター6席/個室4室 (4~16席)  
※個室料... (昼) ¥1,500/¥3,000 (夜) ¥3,000/¥6,000
- 営業時間: 11:30~14:30(ラストオーダー)/17:00~21:30(ラストオーダー)

「ザ・ステーキハウス」は、「The Neighborhood Steakhouse (普段使いの多用途なステーキハウス)」をキャッチフレーズに、アメリカンビーフを中心に和牛を含めた多品目のビーフとシーフードを揃え、全長3mの備長炭炭火焼グリルでダイナミックに調理するステーキハウスです。アラカルトメニューを主体に自由な組み合わせが可能で、ランチタイムには炭火焼和牛ハンバーガーを5種類ご用意し、単品でカジュアルにご利用いただくことも魅力のひとつです。(同ハンバーガーはテイクアウトも可能)店内は、ホテルならではの国際色豊かなお客様で日々賑わっており、「食べること」「飲むこと」を存分に満喫できます。

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】※画像データをご入力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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)