

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『ベリー・ベリー・スイーツフェア』開催

爽やかな夏のベリーを満喫するスイーツbuffet、アフタヌーンティーとスイーツギフト

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8月1日(水)から9月30日(日)まで、館内の「シャンパン・バー」(3FL.)、「アトリウムラウンジ」(2FL.)、パティスリー「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)の3店舗において、その多くが夏に旬を迎えるベリー類をふんだんに用いた『ベリー・ベリー・スイーツフェア (Very Berry Sweets Fair)』(総称)を開催します。

同フェアでは、苺やラズベリー、ブルーベリー、クランベリー、カシスなどの多様なベリーをすべてのアイテムに使用し、色鮮やかで果実味溢れるメニューを提供します。テーマ別に展開するスイーツbuffetが好評の「シャンパン・バー」では、「ラズベリーミニエクレア」や「ストロベリーロールケーキ」、「ミックスベリータルト」など、見た目の可愛らしさにもこだわったスイーツのほか、ベリーピューレを生地に練り込んだパンのサンドウィッチや「ベリーとシーフード冷製蕎麦サラダ」、「フランボワーズ風味のところてん」など趣向を凝らした軽食も豊富に取り揃え、ランチタイムやティータイムのほか、土日祝日にはディナータイムでもお楽しみいただけます。

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、ベリーの華やかな色合いが目目を引くアフタヌーンティーセットをご用意します。仏・パリの老舗ブランド「ラデュレ (Ladurée)」の「ラズベリーマカロン」をはじめ、「ラズベリーオペラ」や「レッドカラントとホワイトチョコレートのタルト」といった濃厚な味わいのデザート、そしてベリーの酸味を生かして爽やかに仕上げた「フレーズデボワとマスカルポーネのクリーム」や「クランベリーとバラのゼリー」など、12種のスイーツと6種のセイボリー(塩味のメニュー)を、コーヒーや紅茶、ハーブティーなど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。

また、フランスのエスプリが薫るパンやケーキを販売する「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」では、ピンクの豹柄が独創的で、2010年の開店当初より定番の人気商品「ラ・パンテール・ローズ(苺とマスカルポーネのムース)」や「クランベリーのゼリー」、「赤い果実のタルト」といったスイーツに加え、「フランボワーズとクランベリーのクラフィン」や「カシスとカシューナッツのパン・ド・カンパーニュ」、「カシスフレンチトースト」など、ベリーの甘酸っぱさを生かしたユニークなパン類など全12品を販売します。旬のベリーを満喫できる『ベリー・ベリー・スイーツフェア』の各店舗の詳細情報は次頁のとおりです。



シャンパン・バー
「ベリー・ベリー・スイーツbuffet」



アトリウムラウンジ
「ベリー・ベリー・アフタヌーンティーセット」



ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー
「ラ・パンテール・ローズ」

ANAインターコンチネンタルホテル東京
『ベリー・ベリー・スイーツフェア』概要

開催期間：2018年8月1日(水)～9月30日(日)

●**シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar**

「ベリー・ベリー・スイーツbuffe」

<料金> 大人 4,600円 / お子様(4～8歳) 2,300円 / 65歳以上の方 3,300円 (消費税・サービス料別)

<時間> 11:30～ / 13:30～ / 15:30～ 全て1.5時間制

※さらに日曜及び9月17日(月)・9月24日(月)は17:30～、土曜及び9月16日(日)・9月23日(日)は17:30～/19:30～も営業

<内容> 全24種のbuffeアイテムが並びます。

スイーツ系		食事系
マカロンカシス	ミックスベリータルト	ハムとチーズのロールサンド
マカロンラズベリー	ストロベリームース	クリームチーズとベリージャムのロールサンド
レッドカラントのレアチーズケーキ	アマレナチェリーのミニクーン	アップルベリーコンとベリーのピザ
ラズベリーミニエクレア	ミックスベリーカスタード	ベリーとバニラクリームのスウィートピザ
ストロベリーロールケーキ	ベリーとクリームのパンケーキ	ベリーとシーフードの冷製蕎麦サラダ
ラズベリーオペラ	クランベリーのスコーン	フランボワーズ風味のところでん
フレーズデボワのベリーヌ		パテドカンパーニュ ベリーを添えて
クランベリーとバラのゼリー		カシスフレンチトースト
ブルーベリーレモンパイ		カシスとカシューナッツのパン・ド・カンパーニュ

そのほか、ブルーベリーソフトクリームを使って、各種ベリーをはじめとしたフルーツやチョコレートチップなどを自由にトッピングできる「オリジナルパフェのメイキングコーナー」や、各テーブルには苺パウダーを溶かした「ホワイトチョコレートフォンデュセット」もご用意します。

<お飲み物> コーヒー、紅茶、ハーブティー、フレーバーティーなど13種類のドリンク



●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE

「ベリー・ベリー・アフタヌーンティーセット」

<料金> お1人様 4,900円 (消費税・サービス料別)

<時間> 平日 12:00~18:00 ・ 土日祝日 3部制 11:00~13:00 / 13:30~15:30 / 16:00~18:00

<内容> 2種類のサンドウィッチ、スコーン、プチガトー[ラデュレ製「ラズベリーマカロン」、ラズベリーオペラ、レッドカラントとホワイトチョコレートのタルト、カシスケーキ、ラズベリーとホワイトチョコレートのボンボンショコラ、フレーズデボワとマスカルポーネのクリーム、ラズベリーのパートドフリュイとフィナンシェのプロシエット、ストロベリーのパリブレスト、ミックスベリータルト、クランベリーとバラのゼリー、ブルーベリーチョコレートタルト]、セイボリー[パテドカンパーニュとベリーのプロシエット、フォアグラとベリーのキッシュ、苺とチキンブレストの生春巻き、夏野菜のトマトコンソメゼリー寄せ] など全18種

<お飲み物> 紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなどの22種類からお好みのドリンクを1種

※その他、各種ベリーフレーバーのドリンクを別途ご用意しています。

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

<販売時間> 平日7:00~22:00 / 土日祝日7:00~20:30

🍰

- ◇ ラ・パンテール・ローズ(苺とマスカルポーネのムース) 650円
同ホールケーキ(直径15cm) 4,000円
- ◇ 野いちごのムース 650円
- ◇ 赤い果実のタルト 650円(写真・左)
- ◇ クランベリーのゼリー 650円

🍞

- ◇ フランボワーズとクランベリーのクラフィン 380円(写真・右)
- ◇ ブルーベリーリング 500円
- ◇ カシスとカシューナッツのパン・ド・カンパーニュ 1,200円
- ◇ カシスフレンチトースト 500円 他全12品

(上記販売商品の価格はすべて消費税込。)



<参考>使用ベリー一覧

苺、ラズベリー、ブルーベリー、クランベリー、カシス、レッドカラント(赤スグリ)、フレーズデボワ(野いちご)、ブラックベリー 全8種

<『ベリー・ベリー・スイーツフェア』のご予約・お問い合わせ>

TEL.03-3505-1185 レストラン予約センター

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

<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

ANAインターコンチネンタルホテル東京(ANA InterContinental Tokyo)について

日本的な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する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は、地上 37 階の建物に、客室数 844 室、12 のレストラン&バー、大小 22 の宴会場などを有しています。赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心に立地し、周辺には中央官庁、各国大公使館、国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する環境にあります。天井高 14m、2,100 ㎡の広さを誇るアトリウムロビーには国際色豊かな人々が集い、躍動感溢れる洗練された雰囲気醸し出しています。

客室は、「スイートルーム」「プレミアフロア」(クラブインターコンチネンタルルームを含む)「エグゼクティブデラックスフロア」「クラシックフロア」と 4 大別され、滞在目的に応じたお客様のニーズに幅広く対応しています。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(約 600 ㎡)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ラウンジ」があり、クラブインターコンチネンタルルームにご宿泊のお客様にご利用いただけます。同ラウンジでは、常駐スタッフが各種案内・手配等のサービスをはじめ、朝食サービスや時間帯に合わせたドリンクや軽食のサービスを行っています。このクラブインターコンチネンタルラウンジでは、「レセプション」「ライブラリー」「ダイニング&バー」「ミーティングルーム」などのゾーンを設け、お客様の利用目的に合わせたきめ細やかなサービスを提供しています。皇居・国会議事堂側、六本木ヒルズ・東京ミッドタウン側など、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創造し、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常に進化を遂げながら充実した施設とサービスの提供を図っています。

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