

ANAインターコンチネンタルホテル東京「シャンパン・バー」

シャンパンを飲み比べできるディナープラン

## 『シャンパン・アヴォロンテ』

4段階のシャンパンメニューから選べる、ディナーコースとの組み合わせ

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・シュルトー)では、吹き抜けのロビーを見渡せる舞台風の空間でシャンパンを気軽に楽しむことができる「シャンパン・バー」(3FL.)において、シャンパンをグラスで飲み比べできるフリーフロープランに、ボリューム感のあるディナーコースを加えたシャンパン&ディナープラン『シャンパン・アヴォロンテ』(プラン総称)の提供を開始します。

同プラン名にある「アヴォロンテ(à Volonté)」とは、フランス語で「お好きなように」という意味で、その名のとおり、味わいの異なる5種類のシャンパンとプレミアムシャンパンをご用意し、シャンパンの種類数に応じて4段階の価格設定(11,000円/13,000円/15,000円/32,000円)となっており、お好みでお選びいただけます。ドリンクメニューはシャンパンのほかにも、シャンパンカクテル、ワイン、ビールなどがフリードリンクで楽しめ、プランに含まれるディナーメニューは、シャンパンに合う3種の前菜や選べるメインディッシュなどをセットにした充実した内容となっています。

2018年秋の主なシャンパンは、「mam グラン コルドン ブリュット」、「mam グラン コルドン ロゼ」、「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」などをラインナップし、当日のお楽しみとなる「おまかせシャンパン」を含め、お好きなだけお楽しみいただけます。プレミアムシャンパンのプランでは「ペリエ ジュエ ベル エポック」のフリーフローが可能です。

早めに仕事を終えることができた日におひとりでゆっくりとシャンパン&ディナーを味わったり、カップルで特別なひとときを過ごしたり、またお仲間の集いでは、同プランで気ままなシャンパンパーティーを開くなど、シチュエーションに合わせてご利用いただけます。

秋の一夜、多彩なシャンパンの飲み比べとともにお食事が満喫できるプレミアムな時間をお過ごしください。同ディナープランの概要は、以下のとおりです。

### シャンパン&ディナープラン 『シャンパン・アヴォロンテ』概要

#### ■期間/時間:

2018年9月1日(土)~12月16日(日)

月曜~土曜 17:30~22:00

日曜・祝日 17:30~20:00 ※すべて2時間制

#### ■場 所: シャンパン・バー(3FL.)

The Champagne Bar

#### ■席 数: 60席(全席禁煙)

#### ■価 格: お1人様 11,000円より (サービス料・消費税別)

<11,000円のプランに含まれるもの>

- 2種類のシャンパン
  - 6種類のシャンパンカクテル
  - グラスワイン(赤・白)/ビール/ソフトドリンク
- 以上のフリードリンクとディナーコース(サラダ、3種の前菜、魚料理または肉料理)をセット。

【写真手前から】魚料理、3種の前菜、肉料理  
(メニューの詳細は次頁に記載)



ANAインターコンチネンタルホテル東京「シャンパン・バー」  
シャンパン&ディナープラン『シャンパン・アヴォロンテ』(総称)の各プラン内容

**4段階のフリーフロープラン** ※表示価格はすべて、サービス料・消費税別。

- ◇ **アリス Alice** … 11,000 円  
ディナーコース+シャンパン 2 種のフリーフロー  
＜含まれるシャンパン＞ママ グラン コルドン ブリュット、おまかせシャンパン 1 種
- ◇ **ベアトリス Béatrice** … 13,000 円  
ディナーコース+シャンパン 3 種のフリーフロー  
＜含まれるシャンパン＞ママ グラン コルドン ブリュット、ママ グラン コルドン ロゼ、  
おまかせシャンパン 1 種
- ◇ **クロエ Chloé** … 15,000 円  
ディナーコース+シャンパン 5 種のフリーフロー  
＜含まれるシャンパン＞ママ グラン コルドン ブリュット、ママ グラン コルドン ロゼ、  
ペリエ ジュエ グラン ブリュット、おまかせシャンパン 2 種
- ◇ **デイジー Daisy** … 32,000 円  
ディナーコース+プレミアムシャンパン 1 種のフリーフロー  
＜含まれるシャンパン＞ペリエ ジュエ ベル エポック

その他、プランに関わらず、下記のドリンクをご自由にお召し上がりいただけます。  
ミモザ、ベリーニなどのシャンパンカクテル 6 種類(すべてノンアルコールに変更可)、グラスワイン  
(赤・白)、ドラフトビール、ソフトドリンク

**【プラン共通のディナーコースメニュー】** ※メニュー内容は季節によって変わります。

- ◇ クスクスのミモザサラダ
- ◇ 3 種の前菜(スモークサーモン、ミートテリーヌ、季節の野菜のマリネをベースとしたアレンジ)
- ◇ イサキとオマールのロースト 季節の野菜を使ったトマトソース グリル野菜添え  
(または)牛肉のロッシェニ風 茸と赤ワインのソース マッシュポテトとグリル野菜添え

**【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

**《店舗概要》 シャンパン・バー/The Champagne Bar**

ホテル 3 階からアトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージの店舗。  
開放的な雰囲気待ち合わせにも適したモダンで小粋なスポットです。  
シャンパン専門のバーとして 2003 年 10 月にデビュー後、シャンパン  
ブームの到来とともに瞬間に人気店として話題を集め、国籍や年代  
を問わず幅広い層から支持をいただいています。他店にない特色は、  
10 種類以上のグラスシャンパンを揃えていること、そして、店内はホテル  
宿泊客など国際色豊かな人々の姿で彩られ、女性が 1 人でも入りやす  
い雰囲気がある点が挙げられます。白色 LED ライトが下からシャンパン  
バブルを美しく照らすカウンター席が特に人気。グラスシャンパンととも  
に食事も楽しめるホテルならではのバーです。



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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)