

ANAインターコンチネンタルホテル東京
世界で最も新しい「ルビーチョコレート」をはじめ、
総重量 4,500kg、220 種類のチョコレートメニューが勢ぞろい

『チョコレート・センセーション』(総称)、全館を挙げて開催

「ルビーチョコレート」づくしのアフタヌーンティー、フォトジェニックなブッフェ、
チョコレートショップのポップアップストア登場、チョコレートの魅力を学ぶワークショップ開催など

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】は、世界有数の高品質チョコレートメーカー「バリーカレボージャパン株式会社 (Barry Callebaut Japan Ltd.)」【本社:スイス】のご協力のもと、2018年10月1日(月)から12月26日(水)まで、今まさに「第4のチョコレート」として話題を呼んでいる「ルビーチョコレート」を中心に、様々な個性あふれるチョコレートを一堂に揃えたイベント『チョコレート・センセーション』(総称)を、ホテル内10ヶ所のレストラン&バーほかパブリックエリアを含め、全館を挙げて開催いたします。

同イベントで中心となるチョコレートは、ルビーカカオと呼ばれる厳選されたカカオ豆から生まれた「ルビーチョコレート」です。着色料も香料も一切使用せず、細心の注意を払って製造されたチョコレートで、ピンク色とベリーのようなフルーティーな酸味が特徴です。ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ第4のチョコレートとして、全く新しい色と味の体験をお楽しみいただけます。期間中は、チョコレート総重量4,500kg、合計220種類ものチョコレートメニューを揃えておとどけます。

また、11月1日以降は、2階メインロビーの各所に、チョコレートショップ6店のポップアップストアが登場するほか、活躍中のパティシエやショコラティエ製作による6つのチョコレートオブジェや写真の展示、総勢13名の講師による30回以上のワークショップを開催し、チョコレートの歴史的背景や最新トレンドまでその魅力を余すところなく学べるなど、目白押しにユニークな催しを展開いたします。



「チョコレート・デザートブッフェ」-シャンパン・バー



「ルビーチョコレート・アフタヌーンティーセット」-アトリウムラウンジ

特に、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、スイーツメニューすべてにルビーチョコレートを使用するという世界でも先駆けとなる「ルビーチョコレート・アフタヌーンティー」をご用意し、アイテムごとに異なる味わいの変化をお楽しみいただけます。また、吹き抜けのロビーを見渡せるシャンパン専門店「シャンパン・バー」では、ルビーチョコレートを始め、各種チョコレートをういた彩り豊かなケーキやデザートメニューを取り揃え、セイボリー(塩味のメニュー)やサンドイッチ類などの軽食を含め、約50種類のブッフェアイテムをご用意し、特別価格で提供するグラスシャンパンと合わせてお楽しみいただけます。

各レストラン&バーで展開する『チョコレート・センセーション』の詳細は次頁以下のとおりです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『チョコレート・センセーション』概要

共通開催期間：2018年10月1日(月)～12月26日(水)

※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。

●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE

「ルビーチョコレート・アフタヌーンティーセット」お1人様 6,400円

<時間> 平日 12:00～18:00

土日祝日 11:00～13:00/13:30～15:30/16:00～18:00 3部制

➤ ルビーチョコレートのプチガトー(11種類)

チョコレートの宝石(オリジナル)/チョコレートの誘惑(オリジナル)/チョコレートバーク/
チョコレートとラズベリーのレミントン/チョコレートとラズベリーケーキ/フィヤンティーヌ/コーンパフ/
マシュマロのチョコレート葉包み/チョコレートバー/ボンボンショコラ/クッキー

➤ セイボリー(5種類)

ビーツとマッシュポテトのモンブラン仕立て/リコッタチーズのディップ 苺風味のメルバトースト添え/
オマール海老とラズベリーのオープンサンド/ジャンボンブランとリンゴのサンドイッチ/スコーン

以上のように、全16種類の品数となります。

お飲み物は、紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計22種類がフリードリンクとなります。

●シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar

「チョコレート・デザートブッフェ」(コーヒー・紅茶ほか計15種類のお飲み物のフリードリンク付)

お1人様 平日 5,600円/土・日・祝日 6,200円

<時間> 11:30～13:00/13:30～15:00/15:30～17:00/17:30～19:00/19:30～21:00 5部制

※但し、日曜のみ4部制(19:30～21:00を除く)

- オリジナルの「ルビーチョコレート」(宝石型/リップ型)をはじめ、ルビーチョコレートをふんだんに用いたキュートなケーキやデザート(モンブラン、シュークリーム、パンナコッタ、タルト、ムースなど)、計11種類
- ダーク、ミルク、ホワイトなど各種チョコレート及び、彩り豊かなチョコレートスイーツを16種類
- 「チキンフリット カカオ風味」や「フォアグラとルビーチョコレートのムース」、チョコレートペストを練り込んだパン生地を使ったサンドイッチ類(ポークリエット/ハム&チーズ)などの軽食を5種類
- 10種のテイasting用各種チョコレート、4種のチョコレートバーク、3種のボンボンショコラなど

以上のように、約50種類のブッフェアイテムを揃えます。

なお、シャンパン・バーらしく、特別価格で提供するグラスシャンパン(1,500円～)や「ママ グラン コルドン ロゼ」フリーフロープラン(ブッフェを含むセット価格：平日11,000円/土・日・祝日12,000円)などとともに
お楽しみいただけます。

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

フランスのエスプリが薫るパンとケーキをテイクアウトできる「ピエール・ガニェール パン・エ・ガトー」では、ルビーチョコレートをはじめ、各種チョコレートを使用した様々なパンやケーキ、マカロン、クッキーなど、約 50 種類のテイクアウト商品を揃えます。3 つ星シェフ「ピエール・ガニェール」の独創性あふれる品々が目でも舌でもお楽しみいただけます。

<販売時間> 7:00~22:00 / 土日祝日 7:00~20:30

プチガトー

- ◇ ルビーチョコレートと苺のモンブラン 700 円
- ◇ ルビーチョコレートと苺のエクレア 700 円
- ◇ ルビーチョコレートのパンナコッタ 700 円
- ◇ ルビーチョコレートとレモンコンフィのタルト 700 円
- ◇ ルビーチョコレートとラズベリーのムース 700 円 ほか計 8 品

パン

- ◇ ルビーチョコレート・クロワッサン 280 円
- ◇ ルビーチョコレートクリーム入りブリオッシュ 430 円
- ◇ ルビーチョコレートとヘーゼルナッツのバトン 490 円
- ◇ チョコレート・バブカ 540 円
- ◇ チョコレート・バゲット 380 円 ほか計 7 品



その他にも、「ルビーチョコレート・ボンボン」(600 円)、「ルビーチョコレート・バーク」(1,000 円)、「ルビーチョコレート・コーンパフ」(1,450 円)など各種チョコレート商品を含め約 50 種類を揃えます。
 (上記販売商品の価格は、すべて消費税込)

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

チョコレートの名門ゴディバ社が厳選したカカオからつくられたプレミアムチョコレートリキュールであるゴディバリキュールを使った 4 種のカクテルを提供します。

<提供時間> 17:00~25:00 ※但し、金曜 ~26:00、祝日 ~24:00

<価格> 全品 各 2,300 円(サービス料・消費税別)

1. **チョコレート・マティーニ** (写真:一番左)
 ゴディバリキュールの上品な甘さとビターなエスプレッソの風味が楽しめるカクテル
2. **ラズベリー&ラベンダー** (写真:奥中央)
 ラズベリーの甘酸っぱさとラベンダーの香りに、リッチなゴディバリキュールが加わった大人のカクテル
3. **アマレット&オレンジ** (写真:手前)
 ゴディバリキュールの上品な甘さに、ほのかなオレンジの香りが引き立つカクテル
4. **チョコレート・モヒート** (写真:一番右)
 モヒートの爽快なミントとゴディバリキュールの甘い香りがベストマッチのカクテル



また、4 種類のルビーチョコレートとロゼシャンパン(グラス 1 杯)のペアリング(4,000 円)もご用意します。

●ザ・ステーキハウス (3FL.) THE STEAKHOUSE

A) 「カカオ研究所 (Cacao Ken)」のチョコレートを使った 5 種類の料理を提供します。

1. フォアグラのムース ズッキーニ カカオニブスのはちみつ添え 1,600 円
2. アーティチョークのサラダ トリュフとカカオニブスのビネグレット 1,900 円
3. エビとチョリソー串 ココアのソース 1,600 円
4. エビのグリル カカオニブスとロメスコソース 1,600 円
5. カカオニブスで下味をつけたアメリカ産アングス テンダーロイン チェリートマトのコンフィ
 300g 8,000 円 / 150g 4,500 円

B) 「カカオハンターズ (Cacao Hunters)」のチョコレートを使った 5 種類のデザートを提供します。

1. 柔らかな焼きチョコレートケーキ バニラアイス添え
 1,800 円 (カカオハンターズ TUMACO LECHE 53%使用)
2. 冷製チョコレートスフレ ココアメレンゲ添え
 1,800 円 (カカオハンターズ TUMACO 82%使用)
3. チョコレートクレームブリュレ マスカルポーネチーズアイス添え
 1,800 円 (カカオハンターズ ARAUCA 70%使用)
4. チョコレートアイスクリーム ナッツのクリスタリゼとともに
 1,200 円 (カカオハンターズ TUMACO 70%使用)
5. チョコレートのミルフィーユ ラズベリーとともに
 1,800 円 (カカオハンターズ SIERRA NEVADA 64%使用)



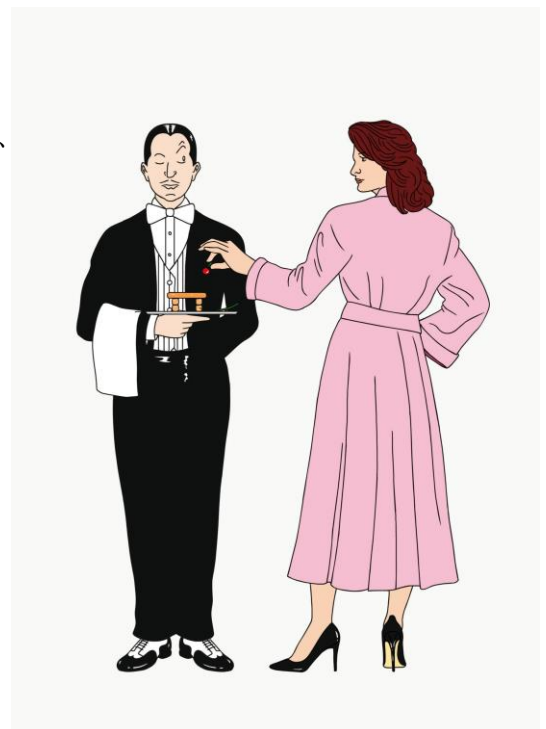
チョコレートのミルフィーユ ラズベリーとともに

●ピエール・ガニェール (36FL.) PIERRE GAGNAIRE

美しいピンクをテーマカラーに、ロゼシャンパンとランチコースをセットした、女性のための「ピンクレディースランチ」(12,000 円)に、ルビーチョコレートを贅沢に使用した特別なデザート「スフィア・ルビー」をご用意します。

期間：2018 年 10 月 3 日 (水)～12 月 19 日 (水) 水曜日限定

「スフィア・ルビー」は、ドライフルーツ(アブリコット、プルーン、イチジク)のマーマレード、滑らかなルビーチョコレートとラズベリーのクリーム、ハイビスカスのビスケットの 3 層を球体(スフィア)に整え、ハイビスカスのムースで包みました。その球体にハイビスカスジュースのグラッサージュをまとわせ、ルビーチョコレートでコーティングした、まるで宝石箱のような逸品です。(写真↓)



ピンクレディースランチ(イメージ)

※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。

前述のほか、以下の店舗でもチョコレートメニューを展開いたします。(館内全 10 ヶ所)

メインバー「ダビンチ」(3FL.) DA VINCI BAR	パレドオール(Palet d'or)の3種のチョコレートと、シャンパン、ワイン、マデラ酒とのペアリングをお楽しみいただけます。3,000円～
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	ランチbuffet及びディナーbuffetにおいて、各種チョコレートデザートを提供します。
日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant	チョコレートを素材に用いた和風デザート「チョコレート玉手箱」をランチ及びディナータイムに提供します。4,500円
中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant	カカオ研究所のプルーンチョコレートをディナーコースのデザートと合わせて提供します。

なお、11月1日以降メインロビーに設置する、チョコレートショップ6店のポップアップストアや、6つのチョコレートオブジェや写真の展示、そして総勢13名の講師による30回以上のワークショップなどの詳細については第2弾のニュースリリースで発表いたします。

■協 力: バリーカレボー・ジャパン株式会社

カレボーの公式サイト <https://www.callebaut.com/ja-jp/>

＜『チョコレート・センセーション』のご予約・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)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 <https://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

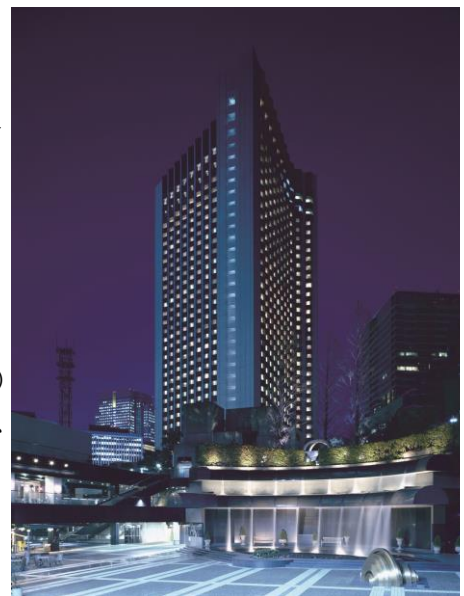
— ホテル概要

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／12のレストラン&バー／大小22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㎡)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。



プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-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