

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『ストロベリー・センセーション～恋する季節～』開催

甘酸っぱい苺で「恋」を表現したストロベリーメニューを館内9ヶ所で展開

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、2019年1月15日から3月末日まで、『ストロベリー・センセーション～恋する季節～』と冠し、ホテル内レストラン&バー、パティスリーなど全館を挙げて苺づくしのフェアを開催します。苺にフォーカスしたフェアは、大好評を得た2018年に続き、2回目の開催となります。2019年は「恋する季節」をテーマに、旬の甘酸っぱくみずみずしい苺で、淡い初恋や情熱的な想いなど、様々な恋の様子を表現する各種ストロベリーメニューを館内合計9ヶ所で展開します。

同フェアで中心となるのは、吹き抜けのアトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージのシャンパン専門店「シャンパン・バー」で提供する「ストロベリー&ルビー ときめくスイーツブッフェ」です。苺を使ったスイーツ21種類や“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のスイーツ11種類に加えて、お客様からの声にお応えし、セイボリー(塩味のメニュー)の種類もこれまでの5種類から13種類に増やしました。苺の魅力を存分に楽しめる全45種類の豊富なメニューで、性別や年齢を問わずお楽しみいただけるスイーツブッフェです。

また、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、ホワイトストロベリーを含む見た目にも美しい苺のプチガトー12種類とセイボリー5種類の「初恋のストロベリー・アフタヌーンティーセット」を提供します。セット内容には充実した22種類のフリードリンクが含まれている点も特徴です。

そして、同フェアの特筆すべきスペシャルアレンジメントとしては、国内最大級の広さ(約600㎡)と35階からの眺望を誇る「クラブインターコンチネンタルラウンジ」で提供する、洗練されたバトラーサービス付きの「ホワイトストロベリー・イン・ラブ」(ロゼシャンパンボトル付きアフタヌーンティーセット、2名様6万円)です。希少価値の高いホワイトストロベリーを贅沢に18粒使い、マムのロゼシャンパンとともに、芸術品のように繊細に作りこまれたスイーツ11種類とセイボリー3種類を、一品ずつゆっくりと味わう、ラグジュアリーなひとときをお届けします。

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・ガニエール パン・エ・ガトー」では、苺を生地や中身に用いた4種類のパンや、苺のケーキ、タルト、ムース、シュークリームなど各種販売商品を取り揃えます。3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれるスイーツで、苺の魅力をご自宅でもご堪能いただけます。その他、「ザ・ステーキハウス」では苺とハートをイメージした「ラブ・バーガー」、各バーにおいては「ストロベリー・マティーニ」など、幅広いストロベリーメニューをご用意します。『ストロベリー・センセーション～恋する季節～』に関する詳細情報は次頁のとおりです。



シャンパン・バー 「ストロベリー&ルビー ときめくスイーツブッフェ」



アトリウムラウンジ「初恋のストロベリー・アフタヌーンティーセット」

『ストロベリー・センセーション～恋する季節～』概要

共通開催期間： 2019年1月15日(火)～3月31日(日)

※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

「初恋のストロベリー・アフタヌーンティーセット」 お1人様 4,900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

- **苺のプチガトー(12種類)**: ルビーチョコレートクリームのみース/ゼリー/ストロベリーとルビーチョコレートのフィナンシェ/ストロベリーとピスタチオのタルト/フィナンティーヌ/ストロベリーとルビーチョコレートのタルト/シュークリーム/レミントン/ストロベリークリーム/ボンボンチョコレート/スコーン/フレッシュなホワイトストロベリー
- **セイボリー(5種類)**: パストラミビーフとグラナパダーノのサンドイッチ/スモークサーモンとパプリカピクルスのサンドイッチ/フォアグラのフラン ベリーソース/ストロベリーとチキンのキッシュ/アボカドとストロベリーのクリームチーズタルト
- **ドリンク**: 紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計22種類のお飲み物のフリードリンク付き
 ※オプション: グラスシャンパン 1,500円～

●シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar ※4月26日(金)まで

「ストロベリー&ルビー ときめくスイーツブッフェ」 お1人様 平日 4,600円/土・日・祝日 5,600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の部を除く)

- **ストロベリー・スイーツ(21種類)**: タルト/ムース/ベリーヌ/シュークリーム/マカロン/ゼリー/ティラミス/餅/ショートケーキ/ロールケーキ/ストロベリー・ソフトクリームを使ったオリジナルパフェのメイキングコーナー など
- **ルビーチョコレート・スイーツ(11種類)**: ロリポップ/シュークリーム/タルト/レミントン/ミルフィーユ/モンブラン など
- **軽食(13種類)**: ストロベリーと帆立のサラダ/ストロベリーとサーモンのエクレア/ローストポークとストロベリーのピンチョス/ストロベリーペーストを練り込んだパン生地を使ったサンドイッチ類(ツナとブロッコリー/ハムとチーズ) など
- **苺の食べ比べ**: あまおう/とちおとめ/紅ほっぺ/さがほのか/さちのか/きらび香/ゆめのか の中から常時5種
- **ドリンク**: 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き
 ※オプション: グラスシャンパン 1,500円～/スパークリングワイン・ワイン・ビールのフリーフロプラン 3,000円

●クラブインターコンチネンタルラウンジ(35FL.) Club InterContinental Lounge ※4月26日(金)まで

「ホワイトストロベリー・イン・ラブ」 2名様 60,000円

<時間> 14:00～16:00 ※1週間前までに要予約。

通常は宿泊客専用の同ラウンジで、ゆったりと洗練された雰囲気の中、ボトルシャンパンと希少性の高いホワイトストロベリー18粒を使ったアフタヌーンティーをバトラーサービスで提供します。

- **スイーツ(11種類)**: クッキーサンド メレンゲ仕立て/ホワイトチョコレートボール/ホワイトストロベリーとマスカルポーネクリームのアイスクリーム/クリームパフ/ホワイトストロベリーエクレア/ボンボンショコラ/ホワイトストロベリー キャンディー/モンブラン/ショートケーキ/チョコレートミルフィーユ/ホワイトチョコレートのフォンデュ
- **セイボリー(3種類)**: ホワイトストロベリーとキャビア シーフードソース/ホワイトストロベリー ヘレスワインのゼリー添え/ホワイトストロベリー・いくら・ロブスターのサラダ
- **ドリンク**: マム グラン コルドン ロゼ(ボトル)、コーヒー、紅茶



クラブインターコンチネンタルラウンジ
 「ホワイトストロベリー・イン・ラブ」

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

ルビーチョコレートを使ったクロワッサンやブリオッシュを含め、苺をふんだんに使用したパンやケーキ、タルト、ムースなど、合計 16 種類のテイクアウト商品をご用意します。



<販売時間> 7:00~22:00 / 土日祝日 7:00~20:30

※販売商品の価格はすべて消費税込

パン: ストロベリークゴフ(660円) / いちごのかくれんぼ(ストロベリーバトン 360円) /
メロンパン いちごのきもち(ストロベリージャムパン 400円) / ストロベリーデニッシュ(390円) /
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)

プチガトー: ルビーのきらめき(ルビーチョコレートと無花果、ラズベリーを使ったタルト 700円) /
ルビーチョコレートのパンナコッタ(700円) / シャロット仕立ていちごのパンドア(650円) /
恋の予感(苺とマスカルポーネチーズのシュークリーム 650円) など計8種

アントルメ: いちごのシンフォニー(そば粉のガレット風苺のタルト 5,200円) /
スイートハート(ミックスベリーとココナッツのムース 5,200円)

前述のほか、以下の店舗でも苺のメニューを展開します。(館内全9ヶ所) ※表示価格は消費税・サービス料別。

鉄板焼「赤坂」(37FL.) TEPPANYAKI AKASAKA	・ミニアルディーズ専門店「アングラン」とのコラボレーションによるストロベリーデザートをディナーコース「赤坂」、「神戸」、「明石」にて提供。他のコースの場合はプラス 1,900 円。	3月19日(火)まで
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	・ランチブッフェ及びディナーブッフェにおいて、各種ストロベリーデザートを提供。	3月19日(火)まで
MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE	・「MIXX イタリアンランチブッフェ」において、各種ストロベリーデザートを提供。	3月19日(火)まで
	・ストロベリー・マティーニ 2,300 円	4月26日(金)まで
ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE	・ラブ・バーガー 2,500 円 ※パン生地地に苺ピューレを混ぜた、苺風味の赤いハート形パンズのオリジナルバーガー。	4月26日(金)まで
		
メインバー「ダビンチ」(3FL.) DA VINCI BAR	・ストロベリー・マティーニ 2,300 円	4月26日(金)まで

<『ストロベリー・センセーション〜恋する季節〜』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

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 山下・森

TEL 03-3505-1698 / FAX 03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp

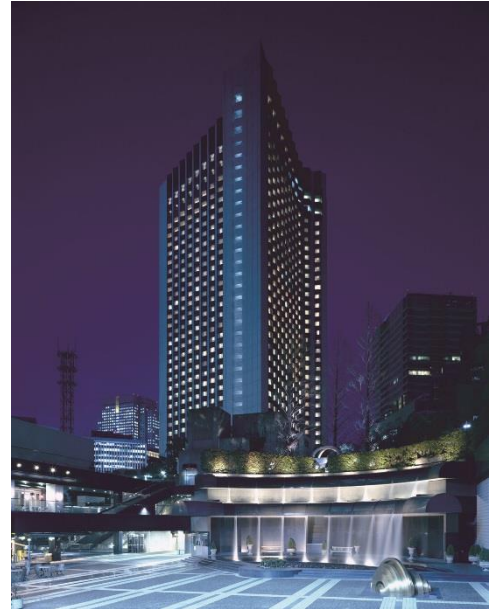
— ホテル概要

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、各国大公使館、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 m²)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。



— インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、70 年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約 60 ヶ国に 200 のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツで、グラマラスな InterContinental Life を。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト:www.intercontinental.com

以上