

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
女子会、新年会向けに『トラディショナル香港飲茶』の新プランが登場
高級食材の蒸し物を最良の状態を提供するワゴンサービスやユニークな点心で笑顔に
シャンパンを含むフリードリンク付きプランも

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、広東料理と最先端の香港の食の粋を味わえる中国料理「花梨」(3FL.)において、土日祝日限定で提供している人気の本格飲茶『トラディショナル香港飲茶』に本年12月より、女子会や新年会向けに各種セットプランを加え、より一層ご利用いただき易くなりました。

元来、香港や中国の広東省などを中心に発展した、中国茶を飲みながら点心を食べる習慣「飲茶」は、今では日本でも聞き慣れ気軽に楽しまれています。中国料理「花梨」で提供する『トラディショナル香港飲茶』は、北京ダックを含む釜焼き広東式焼き物をはじめ、飲茶の本場香港の点心専門の料理人より伝授された自家製点心を揃え、伊勢海老、鮑、蟹、旬の鮮魚、和牛など厳選された高級食材の蒸し物を一番おいしく召し上がれるようテーブルの目の前までワゴンでお届けすることが特長です。前述の焼き物3種のほかに、「花梨」の名物を取り揃えたメニュー28種類の中からお客様ごとに各10品を自由に選ぶことができ、お1人様4,100円(税・サービス料別)でご利用いただけます。

さらに、女子会や新年会向けに、シャンパンを含むフリードリンク付きプラン(オンライン予約限定 お1人様8,000円/税・サービス料別)を設けるほか、ユニークな試みとして、人気上昇中の動物を愛らしく象った饅頭や蒸し餃子などの3種が付く「Kawaii! 点心」セットプラン(お1人様5,500円/税・サービス料別)もご用意いたします。

休日のランチや午後のひと時、ご家族をはじめ、女子会や新年会などのお仲間同士の集いに適した『トラディショナル香港飲茶』の各種プランの概要は次頁のとおりです。



「Kawaii! 点心」3種セット(単品では1,400円/税・サービス料別)



5種類の高級食材(鮑、伊勢海老、和牛、旬の鮮魚、蟹)の味わい深い蒸し物をワゴンでサービス ※写真はイメージ



← エレガントな中国料理「花梨」の内観

『トラディショナル香港飲茶』新プラン概要

- 場 所：中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提 供 日：2018年12月より2019年は通年で土日祝日に提供 ※但し、12月29日～2019年1月4日を除く。
- 提供時間：11:30～14:30(ラストオーダー)
- 料 金：・「トラディショナル香港飲茶」お1人様 4,100円(税・サービス料別)
・「トラディショナル香港飲茶+ Kawaii! 点心セットプラン」お1人様 5,500円(税・サービス料別)
※「Kawaii! 点心」セットプランは3日前までに予約が必要です。

オンライン予約限定プラン

- ・「トラディショナル香港飲茶+フリードリンク付きプラン」お1人様 8,000円(税・サービス料別)
＜フリードリンクメニュー＞ ※2時間制(ラストオーダーは30分前)
シャンパン/ワイン(白・赤)/ビール/紹興酒/焼酎/ウイスキー/中国茶/ソフトドリンク
- メニュー内容：下記のとおり、『トラディショナル香港飲茶』には計13品とジャスミン茶が含まれます。

釜焼き広東式焼物2種と焼き北京ダック

広東式釜焼きもち豚チャーシュー、広東式清流鶏のロースト、焼き北京ダック

花梨自家製点心 下記18品より6品を選択

※下記はメニュー例。実際は3パターンのローテーションメニューを組み、更に多彩なメニューを提供しています。

【蒸し物】海老の蒸し餃子、海鮮入り蒸し餃子、ニラ入り蒸し餃子、シューマイ、ショーロンポー

【焼き物】大根もち、海老と野菜の包み焼き、野菜入り焼きまんじゅう、もち豚を使った焼き餃子、大根の細切りパイ包み、チャーシュー入り焼き菓子

【揚げ物】はるまき、五目入りタロ芋のサクサク揚げ、海老入り揚げ餃子、干し海老入り揚げ餃子

【饅頭】チャーシューまんじゅう、むらさき米とタロ芋入りまんじゅう、カスタード入りまんじゅう

高級食材を用いた特製蒸し物をワゴンサービスで提供 下記5品より2品を選択

蟹肉の黒胡椒ソース、伊勢海老のXO 醤蒸し、鮑の姿蒸し 自家製オイスターソース、白身魚とキノコがサ茸の上湯ソース蒸し、牛頬肉の香港バーベキュー風味

デザート 下記5品より2品を選択

エッグタルト、ごま団子、アンニン豆腐、マンゴープリン、コーヒー風味のココナッツミルク

<中国料理「花梨」の店舗概要>

長い歴史に培われた中国の美味珍味を、医食同源、多種多彩という中国料理の食思想を基本に、日本人の繊細な味覚に合わせて提供する本格的な中国料理レストラン。広東料理を主に、上海、四川、北京、潮州、そして香港の新しい味覚にも常に目を向け、本場の味をバラエティ豊かに取り揃えています。素材の持ち味を生かし、さっぱりと調理された料理の数々は、上品な味わいの中に深みとコクを秘めた逸品です。素材の一つ一つの形状や盛り付けにも気を配り、見た目にも美しく仕上げられています。

店内は全体がアール(曲線)の流れになっており、シンプルでありながらダイナミックな印象を与えます。4つのゾーニングが施され、それぞれに異なった内装や家具を用いているため、ひとつのお店でありながら目的や気分に合わせてゾーンを選ぶ楽しさがあります。本格的な中国料理をおしゃれな感覚で楽しみたい方にぜひお奨めしたいレストランです。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約センター TEL:03-3505-1185 <https://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

【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

参考資料

一 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」(写真)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 InterContinental Hotels & Resorts

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。

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

以上