

ANAインターコンチネンタルホテル東京「カスケイドカフェ」 第二弾『北海道ディナーbuffet』は道南をクローズアップ

函館を中心に三方を海に囲まれた道南の、海と大地の恵みが勢ぞろい
デザートコーナーは、さくら風味のスイーツが彩りを添え、北国が待ちわびる春の訪れを演出

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、臨場感あふれるライブキッチンが特徴の「カスケイドカフェ」(2FL.)にてロングランで開催する『北海道ディナーbuffet』の第二弾として、本年3月20日(水)から4月26日(金)まで、人気の観光都市「函館」を中心とする道南エリアに焦点を当て、ご当地ならではの代表的な料理や旬の食材を生かした特別料理を提供します。引き続き、第三弾(4月27日～6月30日)は、道東エリアの特色あふれるメニューを取り揃えて開催予定です。

道南エリアは、北海道の南西部に位置し、南北に長い渡島半島一帯を指します。本州と北海道をつなぐ位置にあり、古くから北海道の海の玄関口として栄え、さらに青函トンネルにより陸の玄関口の一面も持ち併せています。年間を通じて寒暖の差が緩やかで、温暖な気候と積雪が少ないのが特徴です。中心都市である函館は、長崎や横浜と同様に日本で最初に鎖国を解かれて開港した歴史があり、西洋建築や教会が建ち並ぶ異国情緒漂う人気の観光地です。道南には、北前船交易で繁栄を極めた上ノ国町や江差町、道内唯一の城下町である松前町などもあります。三方を海に囲まれ、広い漁場に恵まれていることから、日本でも有数の水産基地であるとともに、温暖で肥沃な土壌を生かした農業も盛んなことから、海と大地の恵みが豊かな地域です。



お好みで盛り付ける海鮮丼(イメージ)



この道南にフォーカスする第二弾は、鮭・イクラ・ズワイ蟹・イカ・松前漬けなどの旬の天然海鮮素材を自由に好きなだけ盛り付けられる「海鮮丼」をはじめ、「ラム肉と野菜のジンギスカン」「鮭のチャンチャン焼き」「カニの鉄砲汁」など代表的な郷土料理をご用意します。そして、函館の名物、海産物の出汁の味わいが最高の「函館塩ラーメン」、乳牛農家が多い地域性から乳製品にこだわったご当地グルメ「二海ホワイトカレー」(太平洋側のホタテ、日本海側のタコを使用)や「北海道コーンとジャガイモのグラタン」「仔牛のホワイトクリームシチュー」「カニ、とうもろこしとキノコのクリームスープ」などを揃えます。また、カスケイドカフェのディナーbuffetの人気メニュー「ローストビーフ」のカットサービスや、ライブキッチンでの「北海道ポテトとソーセージのラクレットチーズ焼き」、石窯で本格的に焼き上げるピッツアも、北海道の食材を用いたオリジナルのトッピングが味わい深く、推奨メニューとなっています。さらに、デザートコーナーには、北海道産のミルクやチーズを使った各種デザートのほか、季節の味わいとしてさくら風味のデザートが彩りを添え、合わせてお楽しみいただけます。

本場北海道・道南の名物グルメと早春の味覚を集めたディナーbuffetをご家族やお仲間とご一緒に心ゆくまで堪能ください。第二弾『北海道ディナーbuffet』の概要と主なメニューは次頁のとおりです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 「カスケイドカフェ」

第二弾『北海道ディナーbuffet』概要

- 期 間 2019年3月20日(水)～4月26日(金)
- 場 所 「カスケイドカフェ」2FL. **Cascade Cafe**
- 時 間 平日 18:00～21:30、土・日・祝 17:00～21:30 (来店時間から2時間)
 ※但し、土・日・祝については2部制。(17:00～19:00/19:30～21:30 各2時間)
- 料 金 <ディナーbuffet>※消費税・サービス料別。なお、()内は消費税・サービス料込。
 大人 平日 6,300円(7,689円)／土・日・祝 7,200円(8,787円)
 ご年配の方(65歳以上) 平日 5,300円(6,468円)／土・日・祝 6,100円(7,444円)
 お子様(4～8歳) 平日 3,150円(3,844円)／土・日・祝 3,600円(4,393円)

■主なメニュー:

<p><代表的な料理></p> <ul style="list-style-type: none"> ●蒸しズワイガニ・アブラタラバガニ ●海鮮丼(お好みの具を自由にトッピング) ●ラム肉と野菜のジンギスカン ●鮭のチャンチャン焼き ●カニの鉄砲汁 ●北海道夢の大地ポークのオニオンソース ●ウニの茶碗蒸し ●北海道コーンとジャガイモのグラタン ●仔牛のホワイトクリームシチュー ●カニ、とうもろこしとキノコのクリームスープ ●ビーフシチュー季節の野菜添え ●アスパラの串揚げ ●とうもろこし、海老、椎茸のとうきびご飯ピラフ風 <p><道南のソウルフード></p> <ul style="list-style-type: none"> ●函館塩ラーメン ●二海(ふたみ)ホワイトカレー ●ザンギ(若鶏とタコのから揚げ) 	<p><その他推奨メニュー></p> <ul style="list-style-type: none"> ●石窯焼きピッツァ⇒サーモンと明太子マヨネーズ ●北海道ポテトとソーセージのラクレットチーズ焼き ●ローストビーフのカッティングサービス <p><デザート></p> <ul style="list-style-type: none"> ★北海道産生クリームと牛乳のソフトクリーム ★北海道ミルクプリン ★北海道メロンロールケーキ ★とうきびチョコレートのコーンパフ ★ストロベリーチョコレートファウンテン ★ルビーチョコレートのパンナコッタ さくらソース ★さくら風味のゼリー ★さくら風味の酒粕のミニタルト ★さくらマカロン ★さくらクッキー ★桜餅 <p>など、計約70品目のメニューを揃えます。</p>
---	--

※都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。

■ドリンクプラン:

30種類のワインから自由に選べるフリーフロー(飲み放題)プラン お1人様 3,500円(消費税・サービス料別)

【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

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

一 店舗概要

◇ カスケイドカフェ Cascade Cafe

ホテルのダイニングとしてロビー階に位置し、親しみのある洋食メニューを豊富に揃えるほか、ショーキッチンエリアをワンサイドに並べた臨場感あふれるブッフェカウンターが特徴。ピザ窯、ロティサリー、グリヤードの設備を整え、イタリアンテイストやアジアンテイストも含め、朝・昼・晩それぞれに五感で楽しめる食のステージとなっています。

ディナーブッフェでは、上質な素材を使ったホテル自慢の料理を品数にして約 70 種類揃え、食べやすいポーションに仕上げた美しい料理を、開放的な 185 席の空間で、ゆったりと寛いでお召上がりいただけます。店内は、アトリウムロビーに連なる三角形の空間で、西側のプロムナードに沿ってガラス張りになっています。開放的な雰囲気の中、豊富なアラカルトメニューとともに気やかな食事場所としてもご利用いただけます。



ライブキッチンを備えたブッフェエリア（カスケイドカフェ/185 席）

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&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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&リゾートで、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