

ANAインターコンチネンタルホテル東京
 ホテル外周の桜並木のお花見シーズン
『さくらフェア 2019』開催

全長約 1kmのアークヒルズ桜並木の開花時期に合わせ、春爛漫の特別メニューを提供

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3月15日(金)から4月26日(金)まで、『さくらフェア 2019』と冠し、ホテル内計4ヶ所のレストランとパティスリーショップにおいて、“桜”をテーマに春らしい食材にこだわった期間限定メニューを提供いたします。

広い池を擁した情趣あふれる庭園を眺められる日本料理「雲海」では、お花見弁当をイメージした昼膳「花衣(はなごろも)」や会席料理「花あかり」を、広東料理を主に多彩な美味珍味を提供する中国料理「花梨」では「東海道の桜」と題し、神奈川県三浦～鎌倉～小田原一帯の海と山の幸や鎌倉野菜、三浦野菜などを用い、東海道の桜を巡るイメージで趣向を凝らした新感覚な料理をランチ・ディナーともにコース料理でご用意します。そして、吹き抜けの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、ほんのりとした桜色に彩られた「さくらアフタヌーンティーセット」を、また、フランスのエスプリが薫るパンとケーキ、季節のデリカテッセン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、3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれるケーキ、エクレアなど、お花見のお供に最適な桜風味の商品を販売いたします。

『さくらフェア 2019』の各店舗の概要は次頁のとおりです。



ホテルに隣接する「アークヒルズ桜並木」

33年前のアークヒルズ創設時に植え込まれた桜の木が空高く枝を広げる「桜坂」を入口に、「桜坂」から「泉通り」までの約1kmの桜並木は、約210本のソメイヨシノが咲き誇り、見事な桜のアーチを描きます。開花時期の3月下旬から4月中旬※にかけては、桜並木のライトアップも予定されており、昼は太陽の光を浴びて優しい風情に、夜は光の演出で神秘的な趣となり、昼夜問わず、お花見や道行く人々の目を楽しませます。 ※桜の開花状況により変動いたします。



↑ 中国料理「花梨」の「東海道の桜」ランチコースより3品



アトリウムラウンジの「さくらアフタヌーンティーセット」
 (写真は2名盛り)

『さくらフェア2019』概要

共通開催期間： 2019年3月15日(金)～4月26日(金)

※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。

●日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant

「花衣(はなごころ)」(昼膳) 5,250円 <時間>11:30～14:30(L.O.)
 お花見に持参する重箱のお弁当をイメージし、鱈、蛸、鯛、蕨、筍、蒟蒻の塔、
 たららの芽など春の味覚づくしです。 ※右写真

「花あかり」(会席料理) 17,000円

<時間>17:00～21:00(L.O.) ※土日祝日のみ、16:30～
 桜鯛、桜鱈、白魚、飯蛸、筍、春山菜など旬の食材をふんだんに使用した
 彩り豊かな料理をライトアップした日本庭園の情趣とともにお楽しみください。



●中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant

「東海道の桜」ランチコース 5,500円 <時間>11:30～14:30(L.O.)
 旬の海鮮ときぬがさ茸、クコの実入り竹筒蒸しスープ/海老の紅麴フリット/
 熟成松阪豚と春キャベツの梅ソース/金目鯛と野菜の蒸し物、フィッシュソース/愛玉入り桜あんみつ など

「東海道の桜」ディナーコース 12,500円

<時間>17:00～21:30(L.O.) ※但し、土曜16:30～21:30/日祝日16:30～20:30
 黒鮑、燕の巣、クコの実入り蒸しスープ/伊勢海老二種料理の一皿、レモンソース、マヨネーズ仕立て/金目鯛、
 大根、しらすの重ね蒸し上湯ソース/チャーシューと春キャベツ入り焼きそば/愛玉入り桜あんみつ など

●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE

<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
 「さくらアフタヌーンティーセット」 お1人様 4,900円

【桜色のプチガトー】(計12種類)

レアチーズケーキ、クリームタルト、ルビーチョコレートのパンナコッタ、ミニケーキ、マカロン、ルビーチョコレートの
 クリームタルト、酒粕のミニタルト、和菓子、スコーン、ボンボンルビーチョコレート、クッキー、クリームパフ

【セイボリー(塩味のメニュー)】(計4種類)

蟹のフラン、サーモンムースのタルト、桜色のポテトサラダサンドイッチ、小海老のタルタルサンドイッチ

【お飲み物】 コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど22種類がフリードリンク

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

<時間> 10:00～22:00 ※但し、土日祝日のみ～20:30

さくら風味のプロマーージュブランムース

アントルメ 4,000円/プチガトー 650円(消費税込)

桜風味を加えた、酸味のある白いチーズのムースケーキ

さくらエクレア 1個 650円(消費税込)

桜風味のカスタードクリームを挟んだエクレア。ピンク色の
 表面はフォンダンで花卉の形をしたチョコレートを飾りました。

さくらあんぱん 1個 450円(消費税込)

酒粕入りのパン生地に桜餡を包み、桜の花弁の塩漬けを
 のせてふっくらと焼き上げました。

黒豆入りさくらバケット 1個 410円(消費税込)

さくらと抹茶のブリオッシュ 1個 380円(消費税込)

※上記は販売商品につき、サービス料不要。



— 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枢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。



【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)

<https://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33

<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

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

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