

ANAインターコンチネンタルホテル東京
ホテルメイドの味わいを屋外で楽しめる
『ピクニック・ボックス』を新発売
シチュエーション別を選ぶ3つのバリエーション

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、パンやケーキ、デリカテッセンなどのテイクアウトショップ「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)にて、2019年3月18日(月)から6月30日(日)までの期間、ホテルメイドの商品でピクニック体験を提案する3種類の料理セット『ピクニック・ボックス』(総称)を販売いたします。

『ピクニック・ボックス』はその名のとおり、春爛漫のお花見の頃から新緑の風薫る季節に、ホテルからテイクアウトし、そのまま召し上がっていただける料理のセット商品で、今回初めて販売を開始するものです。ホテル宿泊客からの潜在的なニーズにお応えするとともに、近隣居住者・オフィスワーカーをはじめ、日頃からホテルメイドの味わいがお好みの方などに、屋外やご自宅でお食事を楽しんでいただけるよう企画しました。

3種のセットメニューの開発には、日本料理「雲海」や「ザ・ステーキハウス」、そして西洋料理を統括するシェフチームが担当しました。四季を彩る和の粋が随所に感じられる「旬の彩り弁当」(2~3名様 15,000円/税込)、人気のステーキを食べやすいスタイルに仕上げた「ウェスタン・ピクニック」(2~3名様 15,000円/税込)、さらに特別な日に向けては、42ヶ月熟成イベリコハム、フレッシュトリュフ、フォアグラ、オシエトラキャビア、ロブスター、和牛など厳選した高級食材を贅沢に用いた「ラグジュアリー・ピクニック」(3~4名様 50,000円/税込)をご用意しています。

桜の名所や芝生の美しい公園で、あるいはご自宅でゆったりと、シチュエーション別を選ぶ『ピクニック・ボックス』で贅沢なひとときをお過ごしください。

各メニュー内容ほか販売概要は次頁のとおりです。



↑写真・上: 旬の彩り弁当(2~3名様 15,000円/税込)



→写真・右: ラグジュアリー・ピクニック
(3~4名様 50,000円/税込)

『ピクニック・ボックス』(総称)概要

販売期間: 2019年3月18日(月)～6月30日(日)

●旬の彩り弁当 Japanese Picnic 2～3名様 15,000円(税込)

お花見に持参する重箱のお弁当をイメージし、日本料理「雲海」の旬の品々を詰め合わせました。

[旬の口取り]

黒毛和牛炭火焼、京鴨炭火焼、伏見甘長唐辛子焼き浸し、豆腐の田楽、蓮根名残唐黍はさみ揚げ、南瓜かすてら
鰻の棒寿司／ちらし寿司／筑前煮／生菓子

※ミネラルウォーター(エビアン330ml)とサイダー(富士山サイダー240ml)、風呂敷、紙皿、紙コップ、割り箸を含みます。

※献立内容は、ご注文時期によって一部変更となります。

●ウェスタン・ピクニック Western Picnic 2～3名様 15,000円(税込)

厳選したビーフとポークを備長炭で焼き上げる、香ばしいステーキサンドイッチをご堪能ください。

コールドカットのアソート

チェリートマトとミニモッツァレラチーズのサラダ
ビーフステーキサンドイッチ デイジジョンマスタードソース
プルドポークサンドイッチ ケイジャンマヨネーズソース
チョコレートケーキと季節のフルーツ

※ミネラルウォーター(エビアン330ml)、ジンジャービール
(フィーバーツリー200ml)、紙皿、紙コップ、木製フォーク、
割り箸を含みます。



●ラグジュアリー・ピクニック Luxury Picnic 3～4名様 50,000円(税込)

特別な日のために、厳選した高級食材を贅沢に用いたメニューをラインナップし、食べやすいスタイルに仕立てました。

3種のチーズ盛り合わせ／42ヶ月熟成イベリコハム／イタリアンオリーブ リュスティックブレッド／
フレッシュトリュフ(25グラム)とルージュ社製フォアグラのサンドイッチ／
オシエトラキャビア(50グラム)と自家製サーモンパテとサワークリームのサンドイッチ／
ロブスターと柑橘フルーツのサラダ／A5和牛のスコッチエッグ タスマニアマスタード添え／
ストロベリーと季節のフルーツ／ボンボンショコラ／マカロン

※ミネラルウォーター(エビアン750ml)、ノンアルコールスパークリングワイン(ソージェニー マノワール デ サクレ)、
ピクニックバスケット、グラス、皿、カトラリーを含みます。

<『ピクニック・ボックス』のご予約について>

5日前までの予約限定商品となります。

TEL.03-3505-1111 「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(予約受付時間:10:00～20:30)

【お受け取り】〒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 2階
「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」 ※受け取り時間は応相談

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/>

【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を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

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

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ラウンジ」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ただけです。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