

ANAインターコンチネンタルホテル東京

全7店舗で『抹茶コレクション』を開催

人気の「抹茶」と緑色の食材で、バラエティに富んだ初夏のメニューを提供

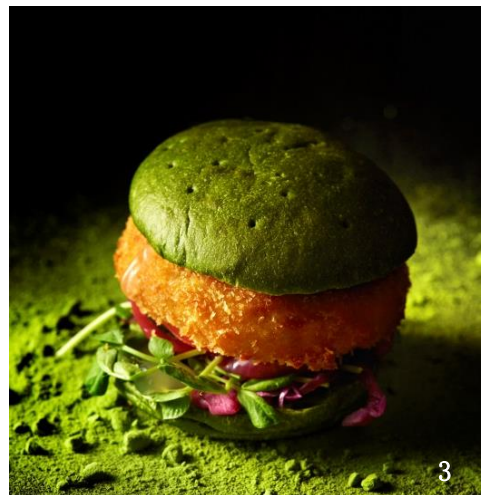
ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂/総支配人ミシェル・シェルトー】では、2019年4月27日(土)から7月19日(金)まで、館内のシャンパン・バー(3FL.)、アトリウムラウンジ(2FL.)、パティスリー「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)など全7店舗において、香り豊かな抹茶と緑色の食材を使用したメニューをお楽しみいただける『抹茶コレクション』(総称)を開催いたします。本フェアでは、国内外で人気の抹茶のメニューを中心に、ピスタチオ、枝豆、アボカド、青りんごなど多様な緑色の野菜や果物を使用することで、味わいや見た目にもバラエティに富んだメニューを展開します。

ブッフェ形式で存分にお楽しみいただける「シャンパン・バー」の「抹茶スイーツブッフェ」では、初めにウェルカムスイーツとして、京都宇治抹茶と北海道産マスカルポーネを使用した「特選抹茶ティラミス」をテーブルにサービスいたします。ブッフェでは抹茶の香りとロドけ滑らかな食感を楽しむパンナコッタやモンブラン、クッキー&クリームなど計25種のスイーツと、抹茶を練り込んだ生地で作ったサンドイッチやブリオッシュ、さらに「ほうれん草のロワイヤル」、「帆立と海老のサラダ 海苔のジュレ」、「サーモンとアスパラのピザ」など、様々な食材で緑色に彩られた和と洋の15種の軽食メニューを含め、全40種のメニューをご用意します。青竹に笹とパンダを演出したコーナーや、抹茶の濃さによって味わいの違いを楽しめるチョコレートやチョコレートファウンテンの食べ比べコーナーも設け、エンターテイメントの要素を強めた点も特長です。

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」の「抹茶アフタヌーンティーセット」では、お点前の「抹茶」をご自身で点ていただいた後、12種の抹茶のプチガトーと4種の緑色のセイボリー(塩味のメニュー)をお楽しみいただけます。マカロンやガナッシュ、タルトなど、優しい甘さで抹茶のほろ苦さが引き立つプチガトーに、野菜の味わいと香りが口直しにぴったりの「ワカモレタルト」や「枝豆エクレー」など、趣向を凝らしたセイボリーも加わり、味も見た目も驚き溢れるアフタヌーンティーとなっています。

また、フランスのエスプリが薫るパンやケーキを販売する「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」では、「抹茶クロワッサン」や「抹茶とブロンドチョコレートのタルト」のほか、青りんごのムースやピスタチオのタルトなど、3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれる商品を販売します。

初夏におとどけする『抹茶コレクション』の各店舗の詳細情報は次頁のとおりです。



<写真> 1. アトリウムラウンジ (2FL.) 「抹茶アフタヌーンティーセット」(写真は2名様用)
 2. シャンパン・バー (3FL.) 「抹茶スイーツブッフェ」(イメージ) / 笹とパンダを演出したデコレーション
 3. ザ・ステーキハウス (3FL.) 「抹茶とタラバ蟹フライのバーガー」

ANAインターコンチネンタルホテル東京
『抹茶コレクション』概要

開催期間：2019年4月27日(土)～7月19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。

●**シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar**

「抹茶スイーツbuffet」お1人様 平日 4,600円／土日祝日 5,600円

<時間> 11:30～/13:30～/15:30～ 各1時間半・3部制

※但し、土曜は17:30～/19:30～の部を加えた5部制、日祝日は17:30～の部を加えた4部制。
 ゴールデンウィーク中は変則あり。

※ウェルカムスイーツとして、「特選抹茶ティラミス」をテーブルにサービスいたします。

- **抹茶スイーツ(25種類)**：5種のパンナコッタ(抹茶と紫蘇・柚子・山椒・生姜・胡麻)、ムース、ゼリー、クッキー&クリーム、モンブラン、マカロン、シュークリーム、フィナンシェ、ブラウニー、タルト、チーズケーキ、ボンボンショコラ、わらび餅 など
- **軽食(15種類)**：抹茶クロワッサン、抹茶食パンのサンドイッチ2種、抹茶と鹿の子豆のブリオッシュ、抹茶ところてん、茶そば、豆腐、生麩の木の芽味噌、ほうれん草のロワイヤル、帆立と海老のサラダ 海苔のジュレ、サーモンとアスパラのピザ など
- **抹茶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**
- **抹茶の濃さの違いによる食べ比べコーナー**：抹茶チョコレート5種、抹茶のチョコレートファウンテン3種
- **ドリンク**：緑茶、玄米茶、ほうじ茶、コーヒー、紅茶など計15種類のお飲み物がフリードリンク

※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ープラン 3,000円

●**アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE**

「抹茶アフタヌーンティーセット」(「お抹茶」付) 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

- **抹茶のプチガトー(12種類)**：チョコレート、パンナコッタ、マカロン、チーズケーキ、チュイール、スティックケーキ、ロールケーキ、わらび餅、タルト、スコーン、シュークリーム、ガナッシュ
- **セイボリー(4種類)**：海老とブロッコリーのサンドイッチ、ワカモレタルト、ツナと大葉のサンドイッチ、枝豆エクレア
- **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種類のお飲み物がフリードリンク

※オプション：グラスシャンパン 1,500円～

※その他、各種抹茶ドリンクを別途ご用意しています。

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

抹茶を使ったパンやケーキに加え、緑色の食材を使用したムースやタルトなど、計14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：抹茶クロワッサン(280円)/抹茶コロネ(340円)/よもぎあんぱん(300円)/枝豆とクリームチーズのフォカッチャ(360円)/グリーンアスパラとパンチェッタ(540円)

スイーツ：抹茶とブロンドチョコレートのタルト(750円)

抹茶とマスカルポーネクリームのカレー(プチガトー 650円/アントルメ 4,000円)

抹茶とホワイトチョコレートのムース(プチガトー 650円/アントルメ 5,000円)

青りんごのムース(650円)

ピスタチオとビターチョコレートクリームのカレー(プチガトー 750円)

ピスタチオとアマレナチェリーのタルト(プチガトー 650円/アントルメ 4,000円)



左上・中央：抹茶とマスカルポーネクリームのカレー
 右上：抹茶とブロンドチョコレートのタルト
 右下：抹茶とホワイトチョコレートのムース

前述のほか、以下の店舗でも抹茶のメニューを展開します。(館内全7ヶ所)

※表示価格は消費税・サービス料別。

ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶とタラバ蟹フライのバーガー 2,900 円 ※抹茶風味のパンズにタラバ蟹のフライと、サルサと柚子のソースを合わせた、和と洋のテイストがミックスしたクラブバーガー。 ・抹茶パナシエ 1,800 円 ※抹茶とクラフトビール COEDO(コエド)の「白」を合わせたビアカクテル。
鉄板焼「赤坂」(37FL.) TEPPANYAKI AKASAKA	<ul style="list-style-type: none"> ・ミニマルディーズ専門店「アングラン」とのコラボレーションによる抹茶デザート「パルフェ グラッセ オ テ ヴェール(Parfait glacé au thé vert)」を、ランチおよびディナーコースの選べるデザートとして提供。(ランチ「朱塔」コースを除く)。アラカルトの場合は1,900 円。
MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE	<ul style="list-style-type: none"> ・「MIXX イタリアンランチブッフェ」において、各種抹茶デザートを提供。
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	<ul style="list-style-type: none"> ・ランチブッフェ及びディナーブッフェにおいて、各種抹茶デザートを提供。

＜『抹茶コレクション』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

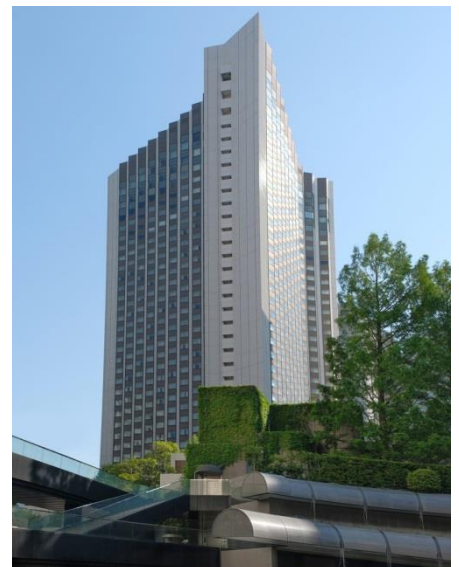
— ホテル概要

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㎡)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。



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