

ANA インターコンチネンタルホテル東京 ザ・ステーキハウス
**世界で高い評価を受ける COEDO(コエド)ビール6種のドラフトと
 ステーキディナーのペアリングメニューが登場**

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、備長炭炭火焼を特長とするアメリカンスタイルのステーキ専門店「ザ・ステーキハウス」(3FL.)において、本年9月30日(月)まで、埼玉・川越で生まれ世界から注目を集める最高水準のクラフトビール「COEDO(コエド)ビール」全6種(紅赤/瑠璃/毬花/漆黒/白/伽羅)の樽生(ドラフト)ビールを揃え、その個性豊かな味わいを炭火焼ステーキディナーとのペアリングでお楽しみいただけます。

COEDO ビールは、世界3大陸の品評会で金賞や銀賞を受賞、「Japanese Craft Beer」として世界的に高い評価を得、各国に輸出されています。当ペアリングメニュー開発にあたっては、ビール本来の色・香り・味わい・のど越しが明らかに異なる6種のCOEDOビールの個々の特徴をよく理解し、備長炭炭火焼を中心とした「ザ・ステーキハウス」の料理との絶妙な組み合わせを同店のシェフとソムリエが考案、試作を繰り返して実現に至った自信作です。なお、「COEDO ビール」全6種の樽生ビールを揃えているのは、都内ホテルでは当ホテルのみです。

初めに、1度に供される前菜3品には、「毬花(まりはな)」「伽羅(きやら)」「瑠璃(るり)」をそれぞれ合わせ、続く七味の効いたサルサソースで味わう「ハタのグリル」には白濁色の無濾過ビール「白」を、US産アンガスビーフのテンダーロインステーキには、世界でも類を見ないさつま芋を原材料とする「紅赤(べにあか)」を、最後にデザートチョコレートケーキには「漆黒」を使ったアフガートを合わせました。

ビールはそれぞれ、ひと回り小さめのビアグラスで提供します。COEDOビールと料理が響き合う、ここでしか味わうことのできないペアリングメニューを、この夏ぜひご賞味ください。メニューなどの詳細は次頁のとおりです。

<概要>

- 提供期間：2019年9月30日まで
- 提供時間：17:00～21:30(ラストオーダー)
- 店 舗：ザ・ステーキハウス(3FL.)
THE STEAKHOUSE
- 価 格：9,800円 ※税・サービス料別。
 ※価格には、コース料理と6種のCOEDOビール(ドラフト)が含まれます。
- 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>



↑写真・上：ペアリングした特別料理
 ←写真・左：色・香り・味わい・のど越しが異なる
 6種のCOEDOビールのドラフト



ANA インターコンチネンタルホテル東京 ザ・ステーキハウス
COEDO ビール6種のドラフトとステーキディナーのペアリングメニュー内容

アペタイザープレート

3種の前菜それぞれに相性の良い3種のビールを合わせました。

① 生ハムとチーズのクロケット／②燻製カモのサラダ／③トマトとリコッタチーズ

COEDO ビール：

- ① 毬花 (淡い黄金色／シトラスを想わせるアロマホップが華やかに香るセッション・IPA)
- ② 伽羅 (深い黄褐色／飲み応えのある低温発酵ラガー酵母／インディア・ペール・ラガー)
- ③ 瑠璃 (クリアな黄金色／透明感溢れる爽やかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナー)

魚料理

ハタのグリル とうもろこしと七味のサルサ

COEDO ビール：白 (白濁色／無濾過／ヘフェ・ヴァイツェン)

七味を加えたサルサソースのスパイス感が「白」のフルーティな香りと爽やかなコクにマッチします。

肉料理

US産アンガスステンダーロインステーキ サツマイモのチップス

COEDO ビール：紅赤 (赤みがかった琥珀色／無濾過・生／日本川越オリジナルのエール)

さつまいもを原料にした「紅赤」の香ばしい甘みや芳醇なコクが牛肉の味わいをより引き立てます。

さつまいものチップスを添えました。

デザート

チョコレート・ミルフィーユ 漆黒のアフォガート

COEDO ビール：漆黒 (艶やかな黒色／長期熟成／ブラック・ラガー)

コーヒーのようなフレーバーのある「漆黒」にはチョコレートケーキをペアリング。

さらに「漆黒」をアフォガート*のように仕上げています。

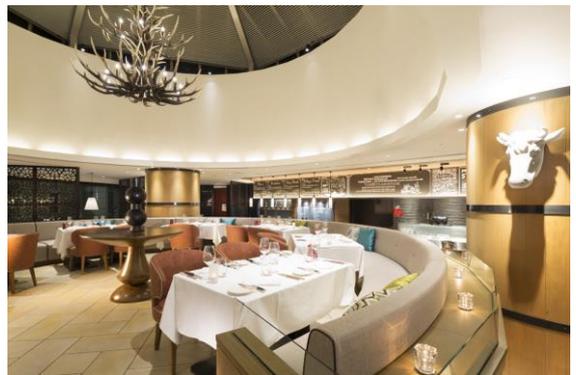
*アフォガート (イタリア語：affogato) とは、バニラ風味のアイスクリームやジェラートに飲料をかけて食べるスタイルのイタリアのデザート。

協力：コエドブルワリー www.coedobrewery.com

■ザ・ステーキハウス (3FL.) THE STEAKHOUSE

席数：115席 (内) カウンター6席／個室4室 (4～16席)

営業時間：11：30～14：30(L.O.)／17：00～21：30(L.O.)



「ザ・ステーキハウス」は、「The Neighborhood Steakhouse (普段使いの多用途なステーキハウス)」をキャッチフレーズに、アメリカンビーフを中心に和牛を含めた多品目のビーフとシーフードを揃え、全長3mの備長炭炭火焼グリルでダイナミックに調理するステーキハウスです。アラカルトメニューを主体に自由な組み合わせが可能で、ランチタイムには炭火焼ハンバーガーを5種類ご用意し、単品でカジュアルにご利用いただけることも魅力のひとつです。(同ハンバーガーはテイクアウトも可能) 店内は、ホテルならではの国際色豊かなお客様で日々賑わっており、「食えること」「飲むこと」を存分に満喫できます。

■ANA インターコンチネンタルホテル東京 ANA InterContinental Tokyo

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)
〒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

■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

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】

ANA インターコンチネンタルホテル東京 広報担当 森・山下
TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp