

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」

外国人ゲストも日本の夏祭りの雰囲気を感じ

『日本の夏祭り』ディナーbuffetを初開催

「たこ焼き」「お好み焼き」「かき氷」「綿菓子」など縁日・屋台の風景さながらに
浴衣を着て来店された方には、お好みのドリンクを1杯サービス

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、本年7月1日(月)から8月31日(土)までの真夏の期間、テーマ別ディナーbuffetで好評をいただいている「カスケイドカフェ」(2FL.)において、ノスタルジックな「日本の夏祭り」を思い起こさせる縁日・屋台料理を取り揃えておとどけする『日本の夏祭り』ディナーbuffetを初開催いたします。

同ディナーbuffetでは、日本の夏に浴衣姿で縁日を巡る雰囲気を店内に演出し、お子様から年配の方まで幅広い世代に馴染みのあるメニューを中心に全70種類の料理を提供いたします。「夏祭り」という日本の文化とそのソウルフードを、ホテルに宿泊される外国人ゲストにも体験していただけるよう企画しました。

メニューは、「たこ焼き」「お好み焼き」「焼きとうもろこし」「かき氷」「綿菓子」などをはじめ、「鮎の塩焼き」「鰻のひつまぶし」など新鮮な食材の旨味を十分に活かした逸品や、「スペアリブのバーベキューソース」「ローストチキンのケイジャン風味」「スタミナハンバーグ」などボリュームのある肉料理も種類豊富に揃えます。夏にぴったりの「スイカのガスパッチョ」「とうもろこしの冷製スープ」「夏野菜のキーマカレー」「白身魚のラタトゥイユソース」など夏野菜メニューも充実しています。また、ピッツァ専用の石窯で素材の鮮度を逃がさず一瞬にして焼き上げる「シラスピッツァ」や、定番の人気メニュー「ローストビーフ」や「ズワイ蟹」も通常通りご用意します。そして、デザートメニューでは、カラフルなサマーフルーツを使った涼しげなデザートのほか、各種シロップで味わうかき氷、北海道産生クリームと牛乳を使用したソフトクリームなどをお楽しみいただけます。



↑ 夏祭り会場に様変わりしたカスケイドカフェ

← 『日本の夏祭り』ディナーbuffet (料理イメージ)

吹き抜けのアトリウムロビーにつながる開放的な空間「カスケイドカフェ」が、浴衣姿でサービスするスタッフのコスチュームも含め、まさに夏祭り会場に変身します。ご家族やお仲間同士お揃いで、郷愁の夏を思い浮かべながら存分にお楽しみください。

『日本の夏祭り』ディナーbuffetの概要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」
『日本の夏祭り』ディナーbuffet 概要

- 期 間: 2019年7月1日(月)～8月31日(土)
- 場 所: 「カスケイドカフェ」2FL. Cascade Cafe
- 時 間: 平日 18:00～21:30、土日祝日 17:00～21:30(いずれも 21:00 ラストオーダー)
 ※土日祝日は、第1部 17:00～19:00、第2部 19:30～21:30(2部制)
- 料 金: ディナーbuffet
 大人 平日 6,300円(7,689円)／土日祝日 7,200円(8,787円)
 ご年配の方(65歳以上) 平日 5,300円(6,468円)／土日祝日 6,100円(7,444円)
 お子様(4～8歳) 平日 3,150円(3,844円)／土日祝日 3,600円(4,393円)
 ※料金は、サービス料・消費税別。
 ()内は、サービス料・消費税込。

■ 主なメニュー:

● たこ焼き	● 白身魚のラタトゥイユソース
● お好み焼き	● アヒポケ(ハワイのソウルフード)
● 焼きとうもろこし	● カジキマグロのソテー パイナップルソース
● やきとり	● スペアリブのバーベキューソース
● 冷やし中華	● ローストチキンのケイジャン風味
● 鮎の塩焼き	● スタミナハンバーグ
● 鰻のひつまぶし	● 蒸し鶏のレモンソース
● 夏野菜のキーマカレー	● ローストビーフ
● ゴーヤとスパムのカレー	● ズワイ蟹(ボイル)
● トマトとズッキーニのカレーグラタン	● かき氷(イチゴ/メロン/練乳/ブルーハワイなど各種シロップ)
● シラスピッツァ	● 綿菓子
● カラフル野菜のペペロンチーノ	● 北海道産生クリームと牛乳のソフトクリーム
● ガーリックシュリンプ	他、各種サマーフルーツデザート
● スイカのガスパッチョ	※全70種類のメニューを揃えます。
● とうもろこしの冷製スープ	※都合により、一部メニューが変更になる場合があります。

■ 浴衣着用特典:

下記のドリンクメニューより、好きなお飲み物を1杯サービスいたします。

⇒スパークリングワイン/生ビール/赤ワイン/白ワイン/オレンジジュース/グレープフルーツジュース
 /アップルジュース/ウーロン茶 など

【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

— ホテル概要

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

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。



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、各国大公使館、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。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をおとどけすることを目指しています。35 階にある国内最大級の広さ(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」は、まさにそれを象徴する施設です。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、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12 のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をおとどけいたします。

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として、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

■ 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

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

TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp