

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『フルーツパレット～テイスト・オブ・サマー～』開催

カラフルな夏のフルーツとともに遊び心を演出したスイーツブッフェやアフタヌーンティーなど

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7月20日(土)から9月30日(月)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・ガニェール パン・エ・ガトー」(2FL.)など全6店舗において、彩り豊かな夏のフルーツを使用したスイーツメニューをお楽しみいただける『フルーツパレット～テイスト・オブ・サマー～』(総称)を開催いたします。

本フェアは、カラフルな絵の具で彩られたパレットのように、マンゴーやメロン、スイカ、レモン、アプリコットなど色とりどりのフルーツを使って展開します。人気のスイーツブッフェでは、オリジナルフルーツタルトやパフェのメイキングコーナーを、そしてアフタヌーンティーでは、ご自身で自由にデコレーションできるカラフルなチョコレートソースをセットするなど、遊び心をくすぐる演出を取り入れています。

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「カラーフルーツ・スイーツブッフェ」では、ペストリーチームが製作した砂糖細工の巨大パレットや絵の具、筆などが並ぶアトリエのような雰囲気の中、さっぱりとしたスイカソースと濃厚なココナッツクリームの組合せを楽しむ「スイカとココナッツクリーム」や、杏のコンポートが見た目にもみみずみずしい「アプリコットタルト」、フルーティーな酸味が特徴のルビーチョコレートを使ったタルトなど、25種類のスイーツを取り揃えます。加えて、塩味のエクレアやピザ、サンドイッチなど10種類の軽食もご用意し、7色のカラフルなハーブティー(次頁の写真参照)を含めた15種類のフリードリンクとともにお楽しみいただけます。さらにはシャンパン・バーらしく、フルーツやハーブのリキュール「ボルス」を使った5色のシャンパンカクテルも提供します。



シャンパン・バー(3FL.)「カラーフルーツ・スイーツブッフェ」(イメージ)

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「サマーフルーツ・アフタヌーンティーセット」では、22種類から選べるフリードリンクと合わせて、フルーツを使ったプチガトー11種とセイボリー(塩味のメニュー)4種を提供します。パレットの形をしたクッキーや水玉模様が目を引く「グリオットチェリームース」など、見た目にもポップなアフタヌーンティーセットをご堪能ください。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・ガニェール パン・エ・ガトー」では、「マンゴータルト」や「パッションココナッツムース」など、夏のフルーツの魅力が詰まった彩り豊かなスイーツとパンを販売します。

旬のフルーツで暑い夏に爽やかな涼をおとどけする『フルーツパレット～テイスト・オブ・サマー～』の各店舗の詳細情報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

『フルーツパレット～テイスト・オブ・サマー～』 概要

開催期間： 2019年7月20日(土)～9月30日(月)

※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

「カラーフルーツ・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・祝前日は17:30～／19:30～の部を加えた5部制、日曜・祝日は17:30～の部を加えた4部制。

- **スイーツ(25種類)**: ココナッツマンゴームース、マンゴープリン、アセロラ&ハイビスカスゼリー、スイカとココナッツクリーム、3種類のパンナコッタ(パイナップル、ブルーベリー、キウイ)、ヴェリーヌ チョコレートマンダリン、ミント&チョコレートケーキ、スイカロールケーキ、アプリコッタルト、ルビーチョコレートとラズベリーのタルト、ボンボンショコラ カルバドス、水饅頭 など
- **軽食(10種類)**: ごぼうサラダとチキンのサンドイッチ、ハムとチーズのサンドイッチ、シーフードトマトソースピザ、タンドリーチキンエクレア、ほうれんそうとチーズのエクレア、スモークサーモンエクレア、タイ風ヤムウンセン、ショートパスタサラダ、サーモンファルス、カラフルトマトのはちみつレモンマリネ
- **フレッシュフルーツで楽しむ3種類のチョコレートファウンテン(マンゴー、ラズベリー、ホワイト)**
- **フレッシュフルーツと自由なトッピングで楽しむオリジナルフルーツタルトとパフェのメイキングコーナー**
- **ドリンク**: 7色のナチュラルハーブティー(写真)を含む、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、5色のボルスシャンパンカクテル 各1,800円



●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE

「サマーフルーツ・アフタヌーンティーセット」 お1人様 4,900円

<時間> 平日 12:00～18:00 2時間制 土日祝日 11:00～／13:30～／16:00～ 各2時間・3部制

- **プチガトー(11種類)**: チョコレートとバニラケーキ、パッションフルーツクリーム、塩キャラメルマカロン、ボンボンショコラ カルバドス、グリオットチェリームース、マンダリンオレンジワッフル、ルビーチョコレートとミックスベリータルト、パレットクッキー、ピスタチオムース、エキゾチックタピオカ、スコーン
- **セイボリー(4種類)**: 生ハムとルッコラのミニサンド、クリームチーズタルト 蟹・いくら添え、海老とブロッコリーサンドイッチ、サーモンと苺のカクテル
- **トッピング**: ラズベリージャム、4色のカラフルチョコレートソース (ラズベリー、ミント、オレンジフラワー、レモン)
- **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、別途7種類の限定ドリンクをご用意しています。



アトリウムラウンジ (2FL.)

「サマーフルーツ・アフタヌーンティーセット」(写真は2名様用)→

※一段目の左上: デコレーション用のラズベリージャムと4色のカラフルチョコレートソース

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

夏のフルーツをふんだんに使ったパンやケーキなど、計 11 種類のテイクアウト商品を販売します。

<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。

スイーツ:

<写真・左上から>

- ・チョコレートクリームとミントゼリー (650円)
- ・季節のフルーツタルト (650円)
- ・パッションフルーツとココナッツのケーキ (プチガトー 650円 / アントルメ 5,000円)
- ・赤い果実のムース (プチガトー 650円 / アントルメ 4,500円)

<写真・中央>

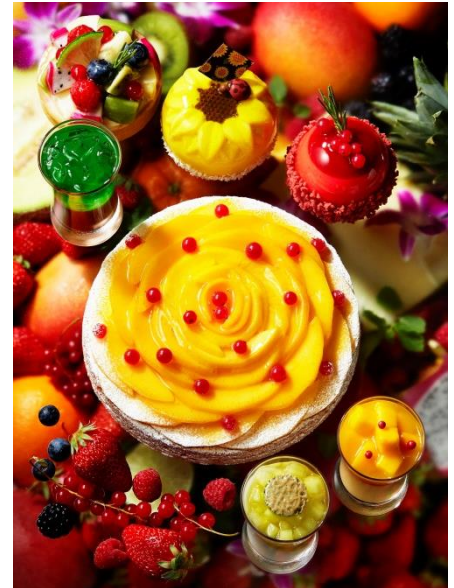
- ・マンゴータルト (アントルメのみ 4,500円)

<写真・左下から>

- ・ココナッツ風味のブランマンジェとマスクメロン (650円)
- ・マンゴープリン (650円)

パン:

- ・クランベリークリームパン (240円)
- ・マンゴーとパッションクリームのパン (240円)
- ・パイナップルデニッシュ (410円)
- ・夏野菜とタプナードのフォカッチャ (440円)



前述のほか、以下の店舗でもフルーツのデザートメニューを展開します。(館内全 6 ヶ所)

鉄板焼「赤坂」(37FL.) Teppanyaki AKASAKA	ミニャルディーズ専門店「アングラン」とのコラボレーションによるフルーツデザート「パルフェ グラッセ ココ エキゾティック (Parfait Glacé Coco Exotique)」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。シュフソムリエが厳選したセイロンティーとマンゴーなどのトロピカルフレーバーティーをブレンドしたアイスティー付き。アラカルトの場合は 1,900 円。
MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE	「MIXX イタリアンランチbuffet」において、各種フルーツデザートを提供。
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	ランチbuffet及びディナーbuffetにおいて、各種フルーツデザートを提供。

※表示価格は消費税・サービス料別。

『フルーツパレット～テイスト・オブ・サマー～』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

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

— 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」をお届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届けいたします。

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