

ANAインターコンチネンタルホテル東京

シーズン到来の「苺」にフォーカスしたフェア

全館を挙げて『ストロベリー・センセーション 2020』開催

音楽の都「ウィーン」の宮廷風イメージの空間で、優雅なティータイムを演出するブッフェ
ホワイトストロベリーのアフタヌーンティー、ピエール・ガニエールの独創的なスイーツの販売など

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、2020年1月15日から5月31日まで、『ストロベリー・センセーション 2020』と冠し、ホテル内8ヶ所のレストラン&バー、パティスリーなど全館を挙げて苺づくしのフェアを開催し、ほんのりと苺の香りに包まれた甘くてセンセーショナルなひとときをおとどけいたします。

同フェアの中心となる店舗は今年も、吹き抜けのアトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージのシャンパン専門店「シャンパン・バー」です。2020年の「ストロベリー・スイーツブッフェ」は遙かなる異国、音楽の都「ウィーン」の宮廷をイメージした空間を醸成し、皇妃エリザベートのような気分で優雅なティータイムを満喫していただけるよう演出しています。タピオカストロベリーやレアチーズケーキ、タルトなど苺味のスイーツとともに、カフェ文化発祥の地ウィーンの伝統的な菓子、ザッハトルテやクグロフ、ブンシュクラプフェンなどにストロベリーのエッセンスを加えたオリジナルスイーツを含む約60種類のメニュー数を揃えます。さらに、日本各地で収穫された苺のそれぞれの美味しさや深い味わいを広く知っていただけるよう、常時3種類のフレッシュストロベリーの食べ比べができるコーナーを設けます。また、牛スモークのピンチョスやサーモンのエスカベッシュ、生ハムとバジルクリームシューなど10種類のセイボリー(軽食)メニューもブッフェに並び、特別価格で提供するグラスシャンパンやシャンパンのフリーフローと合わせて楽しむことができます。

また、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」では、苺づくしのアフタヌーンティーセットのほか、スペシャル企画として「ホワイトストロベリー・アフタヌーンティーセット」もご用意いたします。希少価値の高いホワイトストロベリーの新鮮な極上の味わいがサプライズを呼び起こします。記念日や大切な人との特別なひとときにご利用いただけるよう企画しました。

さらに、フランスのエスプリが薫るパンとケーキをテイクアウトできる「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」では、苺づくしの8種類のケーキをはじめ、パンや各種ギフト商品を揃えます。3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれるスイーツが目でも舌でもお楽しみいただけます。その他、各レストラン&バーにおいても、フォトジェニックなストロベリーデザートやカクテルなどをご用意いたします。

『ストロベリー・センセーション 2020』に関する各店舗の詳細情報は次頁以下のとおりです。



シャンパン・バー「ストロベリー・スイーツブッフェ」



アトリウムラウンジ「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」

ANAインターコンチネンタルホテル東京
『ストロベリー・センセーション2020』概要

共通開催期間：2020年1月15日(水)～5月31日(日)

※表示価格は、税・サービス料別。なお、()内は税・サービス料込。

●**シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar**

「ストロベリー・スイーツブッフェ」お1人様 平日 5,000円(6,215円)／土日祝日 6,000円(7,458円)

<時間> 11:30～13:00／13:30～15:00／15:30～17:00／17:30～19:00／19:30～21:00 5部制

※但し、日曜・祝日のみ4部制(19:30～21:00の部を除く)

- **ストロベリーのスイーツ(25種類以上／サプライズなウエルカムスイーツ付き):**
 タピオカストロベリー／レアチーズケーキ／バイクドチーズケーキ／タルト／マカロン／シュークリーム／パンナコッタ／
 エクレア／ミルフィーユ／ビスコッティ／パウンドケーキ／各種ゼリー／クリームとピスタチオサブレ／紅白のロリポップ／
 大福／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、ストロベリーチョコレートファウンテン など
- **ストロベリー&ルビーチョコレートのスイーツ(6種類):**
 ルビーチョコレートドーム／ムース／タルト／3種のチョコレートバーク
- **ウィーン菓子(7種類):**
 ザッハトルテ／モーツァルトトルテ／リンツァートルテ／モントルテ／クグロフ／バニラキプフェル／ブンシユクラブフェン
- **軽食(10種類):**
 ストロベリーとモッツァレラのヨーグルトサラダ、生ハムとバジルクリームシュー、キルシュとクリームチーズのタルト、
 パテとクリームタルト、牛スモークのピンチョス、サーモンのエスカベッシュ、タンドリーチキン、タコの炙り焼き、
 明太子とポテトのブルスケッタ、トルティーヤチップス ストロベリーサルサソース
- **苺の食べ比べ:** あまおう／とちおとめ／紅ほっぺ／いちごさん／さがほのか／さちのか／きらび香／ゆめのか
 以上8品種の中から、常時3品種をご用意します。
- **ドリンク(15種類):** コーヒー、紅茶など計15種類がフリードリンク。
 ほかに、シャンパン・バーらしく、シャンパンを特別価格で提供いたします。
 <オプション> シャンパン・ワイン・ビールなどのフリーフロープラン 3,000円
 グラスシャンパン 1,500円～

●**アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE**

① 「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」お1人様 5,200円(6,464円)

<時間> 平日 12:00～18:00／土日祝日 11:00～13:00／13:30～15:30／16:00から18:00 3部制

- **ストロベリー・スイーツ(10種類)＋ホワイトチョコレートティアラ**
 パウンドケーキ、クリームサンド、ボンボンショコラ、タルト、パンナコッタ、ムース、マカロン、スコーン、
 ストロベリーとレモンのタルト、ストロベリーとチョコレートの焼きドーナツ
- **ルビーチョコレート・スイーツ(4種類):**
 ルビーチョコレートの宝石、ルビーチョコレートのリップスティック、ルビーチョコレートの誘惑、ガナッシュ
- **セイボリー(3種類):**
 ストロベリーとモッツァレラチーズのカプレーゼ、サーモンのクレープロール ストロベリー添え、
 ストロベリージャムとポークハムのサンドイッチ
- **ドリンク(22種類):**
 紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計22種類がフリードリンク。
 ※別料金にて、タピオカ入りドリンクやスムージー、シェイクなど、5種類のストロベリードリンクをご用意します。

● **アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE**

②「ホワイトストロベリー・アフタヌーンティーセット」1名様 10,200円 (12,678円) ※1週間前までに要予約

<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

希少価値の高いホワイトストロベリーをふんだんに使用した特別仕様のアフタヌーンティー。新感覚な極上の味わいが、一瞬にしてサプライズを呼び起こします。
 記念日や大切な人との特別なひとときにお奨めします。

<スイーツ(15種類)>

白苺とホワイトチョコレートのムース、白苺のパリブレスト、
 白苺のメレンゲドーム、白苺とレモンのゼリー、
 ホワイトチョコレートのハイヒール、ホワイトチョコレートティアラ、
 ストロベリームース、ストロベリーパウンドケーキ、
 ストロベリークリームサンド、ミニストロベリータルト、
 ストロベリーマカロン、ストロベリースコーン、
 ストロベリーとチョコレートの焼きドーナツ、
 ルビーチョコレートのリップスティック、
 ルビーチョコレートの誘惑



<セイボリー(3種類)>

ストロベリーとモッツアレラチーズのカプレーゼ、
 サーモンのクレープロール ストロベリー添え、
 ストロベリージャムとポークハムのサンドイッチ

<ドリンク>

- ▶ ホワイトストロベリーのスペシャルカクテル(1杯)
- ▶ 紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計22種類がフリードリンク。

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

<販売時間> 7:00~22:00/土日祝日 7:00~20:30

<8種類のプチガトー/販売価格(税込)>

【サントノーレ】 650円 (写真・左)

フランスの伝統的な古典菓子「サントノーレ」を、シュー生地とフレッシュクリーム、ストロベリークリームでガニェール風に表現。

【ストロベリー&ミントタルト】 650円

フレッシュなストロベリーをふんだんに使用し、ミントクリームがアクセントになったタルト。

【ストロベリー&ルビーチョコレートムース】 650円

ストロベリー風味のルビーチョコレートムースを中心に、中にはストロベリーシロップを浸したココアスポンジを閉じ込めました。

【ストロベリーケーキ】 650円

愛らしいストロベリーの形をしたチョコレートの中には、ストロベリークリームとバニラクリームが入っています。

【ストロベリー&レモンクリーム】 650円 (写真・右)

レモンムースをチョコレートではさみ、ストロベリークリームを絞り上げ、ドライストロベリーとメレンゲを可愛らしくトッピング。

【ストロベリーゼリーヌ】 650円

フレッシュストロベリーにマスカルポーネチーズとバニラクリームを合わせ、ストロベリーソースを使用したグラスデザート。

【ストロベリーチーズケーキ】 650円

表面が艶やかな真紅のチーズケーキとなっており、中にはストロベリージュレとフレッシュストロベリーが潜んでいます。

【ストロベリーとピスタチオのエクレア】 650円

シュー生地にホワイトチョコレートとピスタチオのクリーム、ストロベリージャム、フレッシュストロベリーをサンドしたエクレア。



※その他、「ピエール・ガニェール パン・エ・ガトー」では、苺を使用した 3 種のパンや、「あまおう」のコンフィチュール、マカロン、メレンゲ菓子、フィナンシエ、ビスコッティーなど、苺仕立ての 13 種類のギフト向け商品を販売します。

前述のほか、以下の店舗でもストロベリーメニューを展開します。(館内全 8 ヶ所)

※表示価格は税・サービス料別。

鉄板焼「赤坂」(37FL.) TEPPANYAKI AKASAKA	・ミニマルディーズ専門パティスリー「UN GRAIN (アン グラン)」とコラボレーションしたストロベリーデザート「デセール グラッセ フレーズ」を提供。
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	・ランチブッフェ及びディナーブッフェにおいて、各種ストロベリーデザートを提供。
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、各種ストロベリーデザートを提供。 ・2 種類のストロベリーカクテルを提供 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>「ストロベリーガーデン」 2,200 円</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>「ストロベリーサングリア」 2,300 円</p> </div> </div>
ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE	・オリジナリティあふれる 3 種類のストロベリーデザートを提供。各 1,400 円
メインバー「ダビンチ」(3FL.) DA VINCI BAR	・ストロベリーマティーニ 2,200 円

【「ストロベリー・センセーション 2020」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】

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