

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」新しいサービススタイルのブッフェ 「ユア・ライブキッチン・ブッフェ」の提供を開始

中国料理「花梨」・「ピエール・ガニェール」・鉄板焼「赤坂」営業再開
新たな衛生管理強化策「IHG Clean Promise」に沿った安全・安心の食体験を

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、ブッフェ料理が好評を頂いているホテルダイニング「カスケイドカフェ」（2FL.）において、お好きなだけお召し上がりいただけるコンセプトはそのままに、新しいサービススタイルのランチおよびディナー「ユア・ライブキッチン・ブッフェ」の提供を6月1日より開始しました。また、新型コロナウイルス感染拡大予防のために休業していた中国料理「花梨」（3FL.）、現代風フランス料理「ピエール・ガニェール」（36FL.）、鉄板焼「赤坂」（37FL.）の営業を順次再開していきます。

「ユア・ライブキッチン・ブッフェ」では、前菜は各テーブルにお一人ずつサービスし、主なメインディッシュはソーシャルディスタンスを確保したライブキッチンでシェフが作り立てをご用意するほか、トングの共有を防ぐため、デザートは全て個別のお皿に盛り付けてご提供します。オプションのワインフリーフローでは、30種類の中からソムリエが料理に合わせて提案し、グラスでご提供します。また、営業を再開する全てのレストランにおいて、世界のIHG（インターコンチネンタルホテルズグループ）で新たに制定した衛生管理強化策「IHG Clean Promise（IHG クリーンプロミス）」（※）に沿い、サービスを提供するすべての従業員のマスク着用をはじめとする徹底した衛生管理と、席数を減らし混雑を抑制するテーブル配置など、お客様と従業員の安全・安心を最優先にした対策を講じます。

東京の豊かな食の体験をお届けするホテルとして、今後も寛いでお食事をお楽しみいただけるよう、安全の確保に努めながらお客様をお迎えいたします。各店舗の営業に関する詳細は次頁のとおりです。



↑「ユア・ライブキッチン・ブッフェ」のライブキッチンコーナー



↑個別皿で提供する各種料理・デザート

※IHG Clean Promise（IHG クリーンプロミス）

従来 IHG で定めている清掃基準「IHG Way of Clean（IHG ウェイオブクリーン）」に加えて、専門家の協力をもとに新型コロナウイルスに対応する手順とベストプラクティスを取り入れた衛生管理強化の取り組み。医療機関と同レベルの消毒剤を使用したディープクリーニングを始め、チェックイン時の接触減少や消毒ステーションの設置など、ホテルの各エリアにて、より一層強化した衛生管理を実施することで、お客様のご滞在中の安全と健康をサポートします。

<https://www.anaihghotels.co.jp/plan/ihg-clean-promise/>

ANA インターコンチネンタルホテル東京
レストラン営業概要

※表示価格はサービス料・消費税別

カスケイドカフェ (2FL.)「ユア・ライブキッチン・ブッフェ」

営業時間：ランチ 11:30～15:00、ディナー 17:00～21:00 ※入店から2時間制

料金：ランチ お1人様 平日¥4,000／土日祝日¥5,000
65歳以上 平日¥3,400／土日祝日¥4,300 4歳～8歳 平日¥2,000／土日祝日¥2,500
ディナー お1人様 平日¥5,000／土日祝日¥6,300
65歳以上 平日¥4,300／土日祝日¥5,400 4歳～8歳 平日¥2,500／土日祝日¥3,150
※ドリンクオプション：ワイン30種フリーフロー お1人様 ¥3,500

<メニュー例(ランチ・ディナー共通)>

- 【前菜】 アンティパストミスト(枝豆ポテトサラダ、コールドハム、スモークサーモン、フェダチーズとオリーブ、エスカベッシュ)、シーザーサラダ、トマトカプレーゼ、鴨のスモーク、コーンスープ
- 【冷製料理】 シーフードカクテル、炙りサーモンとアボカドのカクテル、タコのセビーチェ
- 【和食】 ロール寿司、ちらし寿司、海藻とシラスとオクラのサラダ
- 【温製料理】 本マグロの丼ぶり、天ぷらそば、ローストビーフ、ピザ2種(マルゲリータ、チーズ)、シーフードパエリア、パスタ2種(トマトとズワイガニ、ミートソース)、カレー3種(ビーフカレー、野菜のグリーンカレー、シーフードカレー)
- 【デザート】 ストロベリーパンナコッタ、マンゴープリン、ミントゼリーとチョコレートクリーム、レモンタルト、ストロベリームース、レアチーズケーキ、ストロベリータルト、コーヒーとチョコレートのケーキ、ラズベリーシュークリーム、ラズベリーエクレア
- ※ディナーにはさらにフォアグラのパルフェ、ズワイガニのボイルが加わります。

中国料理「花梨」(3FL.)

営業再開：6月3日(水)～ 定休日：月曜・火曜

営業時間：ランチ 12:00～14:00(13:30L.O.)／ディナー(水曜～土曜) 17:00～20:00(19:30L.O.)

お奨めメニュー例：特選ランチコース ¥5,500

花梨涼拌麵(冷やしそば) ¥2,500／鮑入り福建風あんかけチャーハン ¥2,700 など

ピエール・ガニエール (36FL.)

営業再開：6月4日(木)～ 定休日：月曜～水曜

営業時間：ランチ 12:00～14:00(L.O.)／ディナー(木曜～土曜) 18:00～22:00 (20:00L.O.)

メニュー：ランチコース プティ エスキス ¥7,000／エスキス ¥11,500

ディナーコース ピエール ¥22,000／ピエール・ガニエール東京 ¥30,000

※コースのみのご用意となります。

鉄板焼「赤坂」(37FL.)

営業再開：6月15日(月)～ 定休日：水曜・木曜

営業時間：ランチ 12:00～14:00 (13:30L.O.)／ディナー(金曜・土曜のみ) 17:00～22:00 (20:00L.O.)

お奨めメニュー例：ランチ「光輝」特選黒毛和牛コース ¥7,400

ディナー「赤坂」鮑または伊勢海老・極上霜降り黒毛和牛コース ¥24,000 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

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 山下・森

TEL 03-3505-1698/FAX 03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp

一 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&リゾーツ InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

インターコンチネンタルブランドサイト：www.intercontinental.com

以上