

ANAインターコンチネンタルホテル東京

深緑の季節に映える、抹茶色に染まるフェア

## 『抹茶コレクション2020』開催

日本が誇る「抹茶」を洋食のテクニックで、ほろ苦さを纏った極上のスイーツに昇華  
新しいスタイルのブッフェ形式、アフタヌーンティー、テイクアウト商品などで展開

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7月1日(水)から10月31日(土)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・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)において、香り豊かな抹茶を用いた見た目にも美しいスイーツの数々を揃え、ほろ苦い抹茶の風味と程よい甘さのハーモニーをお楽しみいただける『抹茶コレクション2020』(総称)を開催いたします。

今年の『抹茶コレクション』は、開催店舗においてほとんどのメニューに抹茶を使用することから、様々な食材との組み合わせや食感を工夫し、飽きのこないバリエーションを揃えています。抹茶の香りや色を損なわないよう、使用する抹茶の分量や焼き色などに特に注力しています。

お好きなだけ存分にお楽しみいただける「シャンパン・バー」では、今年は「抹茶プライベートブッフェ」と冠し、通常の席数を約半数に減らし、ゆったりとしたテーブル配置のもと、新しいサービススタイルで提供します。初めに、全24種類のスイーツを1個ずつティースタンドに盛り付けたものを各テーブルにサービスし、さらに6種類のセイボリー(塩味のメニュー)や追加のオーダーについては、シェフが各テーブルを回ってサービスするパスアラウンド形式でご提供します。お好きなだけおかわりが自由というコンセプトはそのままに、お客様が席を立つことなくお楽しみいただけます。今年はミントグリーンをテーマカラーとしたデコレーションに、中国伝来の「抹茶」にあやかってパンダをイメージキャラクターとして用い、「プライベートブッフェ」を可愛らしく演出します。



抹茶アフタヌーンティーセット(アトリウムラウンジ)



抹茶プライベートブッフェ(シャンパン・バー)

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、「辻利」の抹茶を全品に使用した「抹茶アフタヌーンティーセット」をご用意します。中でもパストリーに適した種類を用いることで、宇治抹茶の濃厚な香りや奥深い味わいが引き出された12種類のスイーツと4種類のセイボリーが楽しめるアフタヌーンティーとなっています。抹茶クッキーにフレッシュチーズのムースをのせ、石をイメージしたチョコレートを飾って枯山水を表現した「抹茶クッキーとフロマージュブランのムース」や、抹茶チョコレートでコーティングしたオレンジ風味のパウンドケーキに炒り玄米をトッピングした「抹茶とオレンジのパウンドケーキ」など、様々な香りや食感とともに、ほろ苦い抹茶ならではの味わいとやさしい甘さが口の中で広がります。

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・ガニエール パン・エ・ガトー」では、抹茶クロワッサンや抹茶コロネなどのパン、抹茶タルトや抹茶とマスカルポーネクリームケーキなど、3つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれる6種類の商品を取り揃えます。(3頁に写真掲載)

『抹茶コレクション2020』の各店舗の詳細情報は次頁以下のとおりです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京  
**『抹茶コレクション2020』概要**

開催期間：2020年7月1日(水)～10月31日(土)

※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**

「抹茶プライベートブッフェ」お1人様 3,800円

＜提供日/時間＞土・日・祝日 11:30～13:00/13:30～15:00/15:30～17:00/17:30～19:00 4部制

金曜 11:30～13:00/13:30～15:00/15:30～17:00 3部制 ※月～木曜は定休。

抹茶を用いた一口サイズのケーキやデザートをはじめ、抹茶をパン生地に練り込んだロールサンドイッチや、抹茶豆腐・茶そばなどの和食メニューを含めた全30種類のメニューをご提供します。

＜新しいサービススタイル＞

ゆったりとしたテーブル配置のもと、初めに、全24種類のスイーツを1個ずつティースタンドに盛り付けたものを各テーブルにサービスし、さらに6種類のセイボリーや追加のオーダーについては、シェフが各テーブルを回ってサービスするパスアラウンド形式でご提供します。お好きなだけおかわりが自由というコンセプトはそのままにお客様が席を立つことなくお楽しみいただけます。

▶ **抹茶スイーツ(24種類)：**

抹茶とラズベリーのレアチーズケーキ、抹茶チーズケーキ、抹茶とレモンのタルト、抹茶ミニチョコレートタルト、抹茶と杏のタルト、抹茶と黒糖のガナッシュ、抹茶ガナッシュと寒天ゼリー、抹茶フィナンシェケーキ、抹茶マカロン、抹茶パンナコッタ タピオカソース、抹茶パンナコッタ オレンジコンポート、抹茶玄米ムース、抹茶わらび餅 黒蜜添え、抹茶バームクーヘン、抹茶カップケーキ、抹茶ダックワーズ、抹茶クッキー、抹茶チョコレート、抹茶ボンボンショコラ、抹茶フォンダンショコラ、抹茶チョコレートブラウニー、抹茶オペラケーキ、抹茶チョコレートコーンパフ、抹茶ギモーブ  
 ※各テーブルには、抹茶のソフトクリームを使ってオリジナルパフェをお作りいただけるようトッピングをご用意しています。

▶ **セイボリー(6種類)：**

抹茶入り食パンのロールサンドイッチ2種、抹茶豆腐 木の芽味噌、帆立と海老のサラダ 白味噌のソース、ペティトマトの昆布茶のお浸しボン酢ジュレ、茶そば

▶ **ドリンク：** 緑茶、玄米茶、ほうじ茶、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

※初めにウエルカムドリンクとして、抹茶とココナッツを使用したノンアルコールカクテルをサービスします。

※オプション：グラスシャンパン 1,500円～/シャンパン・ワイン・ビールのフリーフロープラン 3,000円

●**アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE**

「抹茶アフタヌーンティーセット」(「お抹茶」付) お1人様 4,200円

＜時間＞ 平日 12:00～18:00/土・日・祝日 11:00～18:00 ※入店時間より2時間制

「辻利」の抹茶を全品に使用し、中でも、チョコレートや焼き菓子と合わせても、宇治抹茶の濃厚な香りや奥深い味わいがしっかりと感じられる抹茶の種類を用いている点が特徴です。

※初めに、セットに含まれるお点前の「抹茶」をご自身で点てていただきます。

▶ **抹茶のプチガトー(12種類)：**

抹茶とレモンのタルト、抹茶と黒糖のガナッシュ、抹茶とオレンジのパウンドケーキ、抹茶とベルガモットムース、抹茶クッキーとフロマージュブランのムース、抹茶のレアチーズケーキ、抹茶パンナコッタ タピオカソース、抹茶とシナモンのチョコレートカップ、抹茶と胡麻のフィナンシェ、抹茶マカロン、抹茶クッキー、抹茶スコーン

▶ **セイボリー(4種類)：** ワカモレコーン、パテドカンパーニュ、海老と彩り野菜ゼリー、ツナとキュウリのサンドイッチ

▶ **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23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～/シャンパン・ワイン・ビールのフリーフロープラン 3,000円

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

<販売時間> 7:00~18:00

(下記販売商品の価格は、すべて消費税込。)

香り高い抹茶をふんだんに使用し、独創性あふれる味わいとユニークなフォルムに仕上げたピエール・ガニエールならではのパンやケーキを計6種類販売いたします。

➤ ケーキ:

抹茶とマスカルポーネクリームケーキ

プチガトー 650円 (写真・中央下)

アントルメ 4,000円 (写真・左上)

抹茶のタルト

650円 (写真・右)

抹茶とレモンのムース

プチガトー 650円

アントルメ 5,000円



➤ パン: 抹茶コロネ (写真・上) 340円

抹茶クロワッサン (写真・下) 280円

抹茶スコーン 230円



以上

<『抹茶コレクション 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】 ※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 森・山下

TEL 03-3505-1698 / FAX 03-3505-3110 E-mail: [naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)

## 参考資料

### 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 m<sup>2</sup>)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」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。

#### 【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じた、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](http://www.intercontinental.com)

以上