

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buffet

## 8月の「ユア・ライブキッチン・buffet」

日本料理「雲海」・中国料理「花梨」の逸品も取り揃えた充実のメニュー  
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、buffet料理が好評をいただ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・buffet」を提供しています。

「ユア・ライブキッチン・buffet」では、前菜は各テーブルにお1人様ごとにサービスし、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、トンゴの共有を防ぐため、すべて個別のお皿に盛り付けて提供しています。また、同buffetでは、日本料理「雲海」(3FL.)や中国料理「花梨」(3FL.)など、館内にある人気レストランの季節のメニューを加えている点が特徴です。特に週末と祝日は、シェフが各テーブルを回り、鮎の塩焼きや釜炊きご飯など、季節の逸品「シェフスペシャル」を取り分けるトローリーワゴンサービスが好評です。お飲み物のオプションとしてのワインのフリーフロプランでは、30種類の中からソムリエが料理や好みに合わせて提案し、グラスでご提供します。

ANA インターコンチネンタルホテル東京では、「カスケイドカフェ」を含む営業中のすべ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)」(※)に沿って、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ています。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。「ユア・ライブキッチン・buffet」に関する詳細は次頁のとおりです。



「ユア・ライブキッチン・buffet」料理イメージ



作り立てをご用意するライブキッチン



密閉した個別の器で提供する料理

### ※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、専門家の協力の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「カスケイドカフェ」 8月の「ユア・ライブキッチン・buffet」営業概要

※表示価格はサービス料・消費税別。

■営業時間：ランチ 11:30～/12:00～/13:30～/14:00～ ※各1時間半・4部制

ディナー 17:00～21:00 (20:30L.O.) ※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種のフリーフロープラン お1人様 ¥3,500

### <8月のメニュー例（ランチ・ディナー共通）>

前菜 ※テーブルサービス	5種の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、フェタチーズとオリーブ、エスカベッシュ)をお1人様ごとにテーブルにサービス。その他、シーザーサラダ、トマトカプレーゼ、鴨のスモーク、本日のスープ など
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	ローストビーフ、照り焼きチキン、シーフードパエリア、ピザ2種(マルゲリータ、チーズ)、パスタ6種(ジェノベーゼ、サーモンクリーム、ミートソースなど)
日本料理「雲海」より	マグロ丼、海老と夏野菜天ぷら、おろしそば
中国料理「花梨」より	日替わり点心(蒸し物2種)
シェフスペシャル ※土日祝日のみ	トロリーワゴンサービスで、シェフが各テーブルを回って料理を取り分けます。 (例) 日本料理「雲海」の釜炊きご飯2種、鮎の塩焼き、ミニハンバーガー、 タンドリーチキン、タンドリーフィッシュ など ※季節により料理内容は異なります。
デザート	チョコレートロールケーキ、抹茶フレチーズケーキ、マンゴープリン、 抹茶パンナコッタタピオカソース、ルビーチョコレートパンナコッタ、 アプリコットタルト、ラズベリーとチョコレートのケーキ、ソフトクリーム(抹茶、 バニラ、ミックス)

※ディナーにはさらにフォアグラのパルフェ、ズワイガニのポイルが加わります。



テーブルにサービスする前菜



日本料理「雲海」の「鮎の塩焼き」トロリーワゴンサービス  
 (土日祝日限定/季節により料理内容は異なります)

### <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



## 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 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」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。

日本的な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

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【ニュースレター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](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)