

ANAインターコンチネンタルホテル東京

最上階の鉄板焼「赤坂」に個室を新設

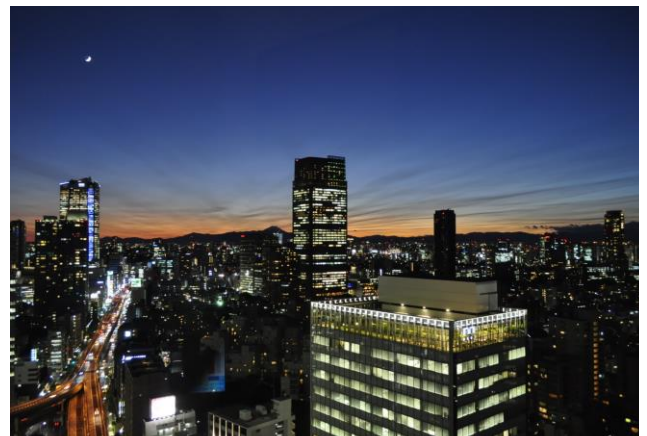
富士山も見渡せるパノラミックな眺望とともに、プライベートな至高のひとときを

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】は、本年 9 月 5 日(土)、1986 年のホテル開業以来ご愛顧をいただいている鉄板焼「赤坂」(37FL.)を同フロア内に増床して個室「茜(あかね)」(約 40 m²)を新設、今後一層高まるプライベート志向のニーズにお応えいたします。

この度新設した個室は、37 階トップフロアからの東京の夜景とコンテンポラリーな日本を表現する設えが融合した新感覚な装いのインテリアや家具を展開しています。3 枚接ぎ合わせたウォールナットの無垢の大型テーブルや、陶磁器の産地として有名な岐阜県土岐の焼物特有の表情をもつ「瓦タイル」を使用した壁、和紙をベースに生命を連想する「花」と「暁」を図案化したウォールアートなど、自然の素朴な美しさをフュージョンしたデザインとその空間美が特徴です。個室でのサービスは、鉄板焼のジャンルにおける「シェフズテーブル」の趣向を取り入れ、洗練されたおもてなしとともに、プライベート感のある至高のひとときを提供します。ゆったりとした空間内には、入口近くにアペリティフ(食前酒)でくつろぐハイテーブルも設けました。個室からは、遠くには富士山をはじめ、六本木・赤坂方面の「東京摩天楼」を象徴するような都会的できらびやかな景観がパノラミックに広がり、心ゆくまでお食事をお楽しみいただけます。



個室「茜」(イメージ画) ※左奥ではアペリティフを提供



鉄板焼「赤坂」は、ホテル開業以来 34 年間、最上階では唯一のレストラン店舗として営業を続けています。真白なコックコートのシェフのナイフさばきも鮮やかに、高級食材を目の前ですばやくダイナミックに調理する様を楽しめることが魅力の「鉄板焼」というジャンルを、高層ホテルの最上階という舞台で華々しくデビューさせて話題を呼んだ「ホテル鉄板焼」の草分け的な存在です。デビュー当時からいち早く神戸牛を提供する鉄板焼レストランという点を訴求ポイントとし、今なおそのコンセプトは変わることなく、近年は当ホテル宿泊客に限らず、神戸牛の味わいを求めての外国人客が増加傾向にありました。同個室は個人需要のみならず、個室を利用したビジネスの会食や少人数のグループの集いにも適しています。本年 10 月 31 日まで期間限定でご用意する、個室オープン記念コース料理や店舗の概要は次頁のとおりです。

鉄板焼「赤坂」に新設した個室「茜(あかね)」の概要

※記載価格はいずれもサービス料・消費税別。

■面積／収容人数(席数)：39.7㎡／8名様 ※4名様から承ります。

※個室にはアペリティフでくつろぐハイテーブルを設けています。

■個室料：ランチタイム 5,000円／ディナータイム 10,000円

■個室オープン記念コース料理：

提供期間 2020年9月5日(土)～10月31日(土)

ランチコース 10,000円／ディナーコース 22,000円

※ランチ・ディナーともに、グラスシャンパン1杯が付きまます。

<ディナーコースのメニュー> ※産地入り表記に変更

◇ グラスシャンパン

◇ 先付

◇ 前菜3種(帆立と柿のスモーク/紅葉鯛のカルパッチョ キュビア添え/フォアグラのソテー)

◇ 徳島県産鱧と松茸 特製和牛コンソメ 酢橘の香り

◇ 鮎魚女と螺貝 雑きのこのパイ包み焼き

◇ こだわり鎌倉野菜いろいろ 口溶け氷トマト

◇ 焼き野菜

(熊本県産赤茄子 味噌田楽/淡路玉葱と銘柄鶏のそぼろ餡掛け)

◇ シェフ選りすぐり、ほどよく熟成した極上霜降り黒毛和牛ステーキ(サーロイン 160g または ファイル 120g)

※天日塩・淡路ぼん酢・胡麻だれ・有東木の山葵をご用意します。

◇ 松茸ガーリックライス、赤出汁、香の物

◇ 季節の恵み 秋の木の実と嬉野紅茶のジュレ掛け



廊下側から見通せるクリアガラスが、個室使用時には不透明になる「プライバシーガラス」を採用(イメージ画)



ホール内観(東京タワー側のカウンター席)

鉄板焼「赤坂」(37FL.) 営業概要

○開業 1986年6月7日(旧「東京全日空ホテル」開業とともにオープン)

○営業時間(通常) 11:30～14:30(L.O.)／17:00～21:30(L.O.) ※現行は営業日・営業時間を変更しております。

○席数(通常) カウンター 31席／個室 8席(新設) 終日全席禁煙 ※現行は席数を減らしております。

○料金(サービス料・消費税別)

昼	ランチコース 5,200円～26,000円
夜	ディナーコース 15,000円～42,000円

○特徴

神戸牛をはじめとした厳選された最上級の黒毛和牛や旬の魚介類、季節の野菜を、シェフのナイフさばきも鮮やかに目の前ですばやくダイナミックに調理する鉄板焼レストラン。トップフロアー(37階)に位置し、東京タワーや富士山など東京の素晴らしい眺望、きらめく夜景がお食事をさらに印象的に演出します。

鉄板焼をお楽しみいただく特製ソースとしては、各種ハーブを加えたオニオンソース、かつおの風味を加えたポン酢の他に胡椒や山葵など、鉄板で焼いた食材はそれぞれお好みの味付けでお召し上がりいただけます。また、海の塩と山の塩(岩塩)でシンプルに食材本来の味をお楽しみいただくこともできます。

店内にあるワインセラーには、前菜、海鮮、ステーキに合わせ、フランス産を中心に世界各国のワインを取り揃えています。グラスワイン、ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、カクテル、ノンアルコールドリンクなどの多彩なお飲み物をご用意し、人気料理のジャンルとして定着した「鉄板焼」の味覚の幅を広げています。

○人気メニュー ※記載価格はサービス料・消費税別。

■ランチコース「光輝」7,400円 前菜と特選黒毛和牛ステーキのお得なランチコース

■ディナーコース「赤坂」24,000円 鮑または伊勢海老を含む極上霜降り黒毛和牛ステーキのディナーコース

■ディナーコース「神戸」28,500円 人気の高い神戸牛サーロインステーキをメインとしたディナーコース 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

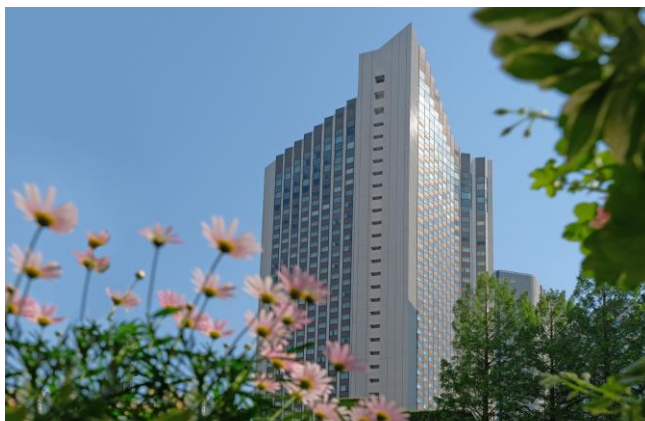
<アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

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枢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 ㎡)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

【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

※完成した個室の写真は、9 月上旬に撮影予定です。ご入用の際は上記担当までご連絡いただければ幸いです。

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