

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 2021」

MIXX バー&ラウンジにて、元日からホットな新企画

「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」を提供

36階からの眺望を満喫。コックコートを着てロールケーキのパティシエ体験も

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・シュルトー】では、36階から都心の絶景を楽しめる「MIXX バー&ラウンジ」において、2021年1月1日(金)から3月28日(日)まで、旬の新鮮な苺やマシュマロ、スポンジケーキなどを、ピンク色のルビーチョコレートのフォンデュで楽しめる新メニュー「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」(金曜・土曜・日曜・祝日限定)を提供いたします。

「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」は、ホテル内の複数のレストラン&バーで同時開催する苺づくしのフェア「ストロベリー・センセーション 2021」の一環として、今回初めて「MIXX バー&ラウンジ」で提供するメニューです。見た目の可愛らしさと味わいともに大人気の旬のフルーツ「苺」をメインに、ふわふわした食感のマシュマロやスポンジケーキなどに滑らかなルビーチョコレートソースをつけて味わうフォンデュは、まさに真冬から早春にかけて最適な、心身ともにほんわかと温まるスイーツメニューです。ベリーのようなフルーティーな酸味が特徴のルビーチョコレートと苺は相性がよく、最高のハーモニーがお楽しみいただけます。ランチとしてもご利用いただけるよう、チキンミニバーガーやピッツァ、キッシュなど5種類の軽食を加えたセットメニューとなっています。

また、同メニューのユニークな試みとして、お客様自身がコックコートとシェフハットを身に付けて、ストロベリーロールケーキにお好きなトッピングをして完成させる「セルフデコレーション」コーナーを店内に設け、気軽にパティシエ体験ができることも特徴の一つです。苺とルビーチョコレートの甘い香りに包まれる「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」の概要は以下のとおりです。



↑ パティシエ体験=ストロベリーロールケーキのセルフデコレーション
← ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ(イメージ)

「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」概要

- 対象日: 2021年1月1日(金)~3月28日(日) 毎週金曜・土曜・日曜・祝日限定
- 時間: 金曜 11:30~16:00(最終入店) / 土・日・祝 11:30~18:00(最終入店) ※いずれも90分制
- 店舗: MIXX バー&ラウンジ(36FL.)
- 価格: お1人様 3,900円 (税・サービス料別)
- ご予約・お問い合わせ: TEL 03-3505-1185 (レストラン予約センター)

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/mixx-strawberry-ruby-chocolate-fondue/>

「ストロベリー&ルビーチョコレートフォンデュ」メニュー内容

■ ルビーチョコレートフォンデュ ※お1名様ごとに1台ずつご用意します。

フレッシュストロベリー／ストロベリーマシュマロ／ストロベリーケーキ／レモンケーキ／ピスタチオケーキ

<追加オプション> ※表示料金は税・サービス料別。

フレッシュストロベリー 4～5粒 350円 ※苺の品種によって個数が変わります。

以下の8種類については、各4～6個セット 250円 ※各スイーツによって個数が多少異なります。

シュークリーム／ストロベリーバームクーヘン／ホワイトマシュマロ／フルーツフレーバーマシュマロ／
ベルギーワッフル／チュロス／アプrikottコンポート／オレオクッキー

■ 5種類のセイボリー(塩味の軽食メニュー)

サーモンエクレア／チキンミニバーガー／ピッツァ／キッシュ／ストロベリーとクリームチーズ

■ パティシエ体験 = ストロベリーロールケーキのセルフデコレーション

ご自由にデコレーションをお楽しみいただけます。

コックコートとシェフハット、ビニール手袋を貸し出します。

マスクはご自身のものを着用していただけます。

<ロールケーキ用トッピング>

5種のソース、3種のアイシング、ホイップクリーム、
その他チョコレート等



■ お飲みもの

ウエルカムドリンクとして「ストロベリーミルク」ほか、
各種紅茶やコーヒー、ダルゴナドリンクなど
全13種類から選べるフリードリンク形式。

MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE

^{ミックス}
「MIXX バー&ラウンジ」は、さまざまな人が出会い、新しい文化や味覚、音楽が混じり合い、人の輪が生まれる躍動的な国際都市“東京”をコンセプトとし、都内ホテルのラウンジの中でも最大級の広さ(約600㎡/144席)と、36階から都心(皇居・六本木・赤坂)を見渡せる最高のロケーションを誇ります。MIXXというネーミングは多くの要素が混ざり合う意味合いからMIXに、そしてXをダブルにして人と人との交わりを強調した造語となっています。店内は、「バーエリア」「ラウンジエリア」「THE MIXX ROOM」と3つにゾーニングされています。エントランス近くのハイテーブルで夕焼けから星空へ移ろう幻想的な空の色や都会の摩天楼の光が徐々に浮かび上がる様を眺めながらのワンドリンクがお勧めです。



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

TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@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 ㎡) 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。

【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 年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約 60 ヶ国に 200 のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツで、グラマラスな InterContinental Life を。

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

以上