ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

NEWSLETTER ANAIC2101－2021 年 2 月 18 日

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」
ザ・ステーキハウスにて「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」を提供

好評のアメリカンスタイルのアフタヌーンティーが苺をテーマにリニューアル

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、備長炭炭火焼きを特徴とするアメリカンスタイルのステーキ専門店「ザ・ステーキハウス」（3FL.）において、本年 5 月 30 日（日）まで、ランチとしても楽しめるアフタヌーンティーメニュー「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」（金曜・土曜・日曜・祝日限定）を提供しています。

「アフタヌーンティー・ブースト」は、“楽しみながらパワーを促進（ブースト）する”というコンセプトのもと、アメリカンスイーツと食事メニューを専用の木箱に入れて提供する新感覚のアフタヌーンティーメニューです。昨年 11 月から新登場し、同店の人気メニューの一つとなりました。現在は、ホテル内の複数のレストラン＆バーで同時開催する苺フェア「ストロベリー・センセーション 2021」の一環として、苺をテーマに木箱とスイーツをリニューアルして提供しています。

メニューには、苺の甘酸っぱい香りが口の中に広がる「ストロベリーチョコレートバー」やストロベリークリームとフレッシュな苺をのせた「ストロベリーカップケーキ」など 11 種類のスイーツと、特製ポークリブや炭火焼ハンバーガーなど、ランチとしても食べ応えのある 5 種類の食事メニューが含まれます。お飲み物は、各種紅茶やコーヒー、フレーバーティーのほか、「ミッドナイトピンクレモネード」や「プリティーベリー」などオリジナルのノンアルコールカクテルも含まれ、全 15 種類から選べるフリードリンクとなっています。旬の苺の美味しさとともに、ポップなアメリカンスタイルの楽しさを満喫していただける「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」の概要は以下のとおりです。

「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」概要

期間：2021 年 5 月 30 日（日）まで
毎週金曜・土曜・日曜・祝日限定
時間：①11:30～13:30　②14:00～16:00
③16:30～18:30　※3 部制
店舗：ザ・ステーキハウス（3 FL.）
価格：お 1 人様　6,000 円(税・サービス料別)
※各回 10 組限定（1 組 1～3 名様）
お問い合わせ：TEL 03-3505-1185（レストラン予約）
ご予約：前日 18:30 までにオンライン予約にて承ります。
https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/the-steakhouse/

「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」
（写真は 2 名盛）

＜メニュー内容＞

- **プチガトー（11 種類）**
  ストロベリーカップケーキ、ウーピーパイ、
  ストロベリーチョコレートバー、ストロベリーチーズケーキ、
  アップルクランブル、チョコレートブラウニー、
  ストロベリードーナツ、チュロス、キャロットケーキ、
  シナモンロール、ストロベリーセミフレッド（アイスケーキ）
- **食事メニュー（5 種類）**
  ポークリブ、ワカモレ、チーズバーガー、ホットドッグ、ピッツァ

※お飲み物は各種紅茶、コーヒー、フレーバーティー、ノンアルコールカクテルなど全 15 種類から選べるフリードリンクとなります。

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

■ザ・ステーキハウス　(3FL.)　THE STEAKHOUSE

席数：115 席（内）カウンター6 席／個室 4 室（4～16 席）

「ザ・ステーキハウス」は「The Neighborhood Steakhouse (普段使いの多用途なステーキハウス)」をキャッチフレーズに、日本人・外国人を問わず、総客室数 844 室に宿泊される個々のゲストも気軽に来店していただけるような、温かで居心地の良い雰囲気を重視したステーキ専門店です。
レストラン入口には全長 3 メートルの備長炭炭火焼きグリルが、ダイナミックで臨場感あふれる雰囲気を創り出し、アメリカンビーフと産地を厳選した和牛などのステーキをお楽しみいただけます。アラカルトメニューを主体に自由な組み合わせが可能で、ステーキ以外もシーフードや、前菜・スープ、サイドディッシュも充実したメニューを取り揃え、'食べること''飲むこと'を存分に満喫できます。ランチタイムには、国別のビーフパテを使用した特色あふれる炭火焼ハンバーガーを数種ご用意し、単品でカジュアルにご利用いただけることも魅力のひとつです。

■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、各国大公使館、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。

【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いたします。
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

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】
※ご試食のご希望や、画像をご入用の際は、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 山下・森
TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110　E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp