

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」
全長約 1kmのアークヒルズ桜並木の開花時期
春爛漫の『お花見弁当』提供

テイクアウト用と店内用に、献立をアレンジした 2 本立て

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、全長約 1kmのアークヒルズ桜並木の開花時期に合わせ、本年 3 月 19 日(金)から 4 月 11 日(日)までの間、日本料理「雲海」(3FL.)にて、桜をテーマに春らしい食材にこだわった三段重の「お花見弁当」をテイクアウト用に販売するほか、金曜・土曜・日曜限定で店内でもご提供いたします。

「お花見弁当」は、桜鯛、桜鱒、蛍烏賊などの旬の魚介類や、筍、蕨、蒨の塔、たらの芽など春の味覚づくしの彩り豊かな料理を白木の重箱に詰め合わせました。テイクアウト用には、シェフパティシエ特製の桜色のスイーツを三の段に盛り合わせた点が特徴となっています。お花見を兼ねて屋外でのお食事をご希望の場合は、ホテルに隣接する「桜坂」に面した屋外スペースにテーブルを配した「桜ガーデンテラス」をご自由にご利用いただけます。

広い池を擁した情趣あふれる庭園を眺められる日本料理「雲海」では、庭園側がすべてガラス張りになっているホール席のほか、お座敷 3 部屋、テーブル個室 5 部屋を有し、落ち着いた雰囲気での会食をはじめ、ご家族のお祝い事や記念行事まで、幅広い目的でご利用いただけます。店内で提供する「お花見弁当」には、テイクアウト用の桜色のスイーツの代わりに、新鮮な旬のお造り(刺身)の盛り合わせにするなどのアレンジをし、器も変えてご提供いたします。

春爛漫の折、和食ならではの季節を奏でる品々で舌鼓を打つひとときをお楽しみください。料理長吉安健の感性と技が光る献立の詳細ならびに営業概要は次頁のとおりです。



↑ テイクアウト用「お花見弁当」 ※三の段は桜色のスイーツづくし。

↑ 店内用「お花見弁当」 ※旬のお造りが付きます。



ホテルに隣接する「アークヒルズ桜並木」

35 年前のアークヒルズ創設時に植え込まれた桜の木が空高く枝を広げる「桜坂」を入口に、「桜坂」から「泉通り」までの約 1km の桜並木は、約 210 本のソメイヨシノが咲き誇り、見事な桜のアーチを描きます。開花時期である 3 月下旬から 4 月中旬にかけては、お花見や道行く人々の目を楽しませます。

日本料理「雲海」特製『お花見弁当』概要

●日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant

「お花見弁当」

1)テイクアウトの場合:

<提供日/時間> 2021年3月20日(土)~4月11日(日) 全日 11:30~18:00

<価格> 6,000円(税込)

※テイクアウトのご予約は、オンラインにて前日21時まで承ります。

※個数限定で当日販売もいたします。

※ホテルに隣接する「桜坂」に面した屋外スペース「桜ガーデンテラス」をご自由にご利用いただけます。

2)店内でお食事の場合:

<提供日/時間> 2021年3月19日(金)~4月11日(日)の間の金・土・日曜限定 11:30~13:30(L.O.)

<価格> 6,000円(税・サービス料別) ※税・サービス料込の価格は7,458円

※ご予約がなくても、当日ご注文いただけます。

<献立> ※テイクアウトの場合と店内でお食事の場合とは、一部内容が異なります。

一の段	桜鱒燻し焼き/花見団子/鞘巻き海老の桜香 露の塔かすてら/黒毛和牛串/からし蓮根 蕨手烏賊/鯛子山吹寄せ/山独活白漬 早掘り竹の子とみりん太刀魚白扇揚げ 若布塩 芽吹き山菜(たらの芽・鍵蕨) 南瓜田舎煮茶巾絞り・小芋・露青煮・桜花人参 天豆艶煮・はなびら百合根 蛭烏賊の木の芽味噌和え/春告魚山椒煮
二の段	桜鯛飯 枝牛蒡 桜の花/早掘り筍飯 木の芽
三の段	<テイクアウトの場合> シェフパティシエ特製 桜のスイーツいろいろ <店内でお食事の場合>水菓子*(下記同様) ※さらに、旬のお造りの盛り合わせが付きます。
御 椀	新緑の摺り流し(碓井豆のスープ)/胡麻豆腐 散らし玉霰 桜大根
*水菓子	桜色 苺の醜醜/凍り果実 こんでんすみるく みんとの葉

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約センター TEL.03-3505-1185

〒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

<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】 ※ご試食をご希望の際は、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

日本料理「雲海」(3FL.)について

美しい庭園を愛でながら、しっとりとした日本情緒の中で、心ゆくまで日本料理の粋を堪能していただける料理店。永年にわたり、様式美に満ちた伝統的会席料理から季節の一品料理まで、器・素材・盛り付け、そして味わい、すべてに繊細なまでのこだわりを追求しています。室内に面した庭園は、旧芝離宮の恩賜庭園を模し、「四季八方見」*という考え方を取り入れた人工地盤庭園(360㎡)で、滝の流れる広い池を擁しています。かつて渡り鳥の通過点であった離宮のように「広く世界から訪れる多くの旅客が羽を休める場所となるように」との願いを込めて設計されました。ホール席のほか、お座敷3部屋、テーブル個室5部屋を有し、会食や商談をはじめ、集いの席、結納やお祝い事などご家族の記念行事まで幅広い目的でご利用いただけます。



*「四季八方見」…1年を通じ、季節ごとの草花がひっそりとした趣で移り咲き、自然な形で四季折々の風情を鑑賞できること。

— 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㎡)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