

ANA インターコンチネンタルホテル東京

ザ・ステーキハウスにて「シーフード・ブースト」新登場

「アフタヌーンティー・ブースト」の姉妹メニュー
ランチやティータイム向け、食事メニュー中心の全 15 品をセット

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4月22日(木)から8月29日(日)まで、ランチやティータイムに楽しめる新感覚なメニュー「シーフード・ブースト」(木曜・金曜・土曜・日曜・祝日限定)を新たに提供します。

この度企画した「シーフード・ブースト」では、現行のスイーツを中心とした「アフタヌーンティー・ブースト」(プチガトー11種+肉料理中心のセイボリー5種)の姉妹メニューとして、食事メニューを中心とした新感覚なメニュー(魚料理のセイボリー10種+プチガトー5種)をご用意します。

同メニューは、ワインやビールなどのおつまみにもなるような、かつ少量ずつ種類豊富に楽しめるアフタヌーンティー風のメニューがあるとよいといったお客様からの声を受けて、メニュー開発に至りました。シーフードを中心としたメニューにした理由は、様々な魚介類を用いることで、一品一品にバリエーションを持たせられること、また、肉料理を取って外してシーフードに特化することで「アフタヌーンティー・ブースト」との違いを明確にすることを意図しています。女性同士をはじめ、ご家族連れやカップルでお越しいただいた際、各々にお好みのブーストを選べる楽しさが加わりました。

メニュー内容は、タコのセビーチェ、海老のガスパチョ、蟹肉のホットドッグ、イカ墨コロッケなど、各種魚介類を使用した10種類のセイボリーに、ワーピーパイ、レアチーズケーキ、ミニアップルパイなど5種類のスイーツを組み合わせたボリューム満点のメニューとなっています。メニュー名の「ブースト(Boost)」は、「楽しみながらパワーを促進(ブースト)する」という意味合いから名付けています。同メニューのために、蓋付きの専用の木箱をオリジナルで製作し、テーブルにサービスする際のサプライズ感を演出します。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ノンアルコールカクテルを含む全15種類から選べるフリードリンク制です。追加のオプションとして、コエドビール4種セットや、スパークリングワイン・白ワイン・日本酒のフリーフロープランなども用意しています。ランチや午後のくつろぎのひとときに適した新メニュー「シーフード・ブースト」の概要は以下のとおりです。

「シーフード・ブースト」概要

対象日：2021年4月22日(木)～8月29日(日)

毎週木曜・金曜・土曜・日曜・祝日限定

※但し、終了日は変更になる場合があります。

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(3FL.)

価 格：お1人様 9,944円(税・サービス料込)

お問い合わせ：TEL 03-3505-1185(レストラン予約)

ご予約：前日21時までにお電話またはオンライン

予約にて承ります。

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/the-steakhouse/>

(写真は2名盛) →



■ 「シーフード・ブースト」メニュー内容

▶ セイボリー (10種類)

蒸しハマグリ 柚子ドレッシング和え/
タコのセビーチェ/海老のガスパチョ/
シラスのタルト/イカ墨コロッケ/
サーモンとクリームチーズのにぎり/
フィッシュバーガー/蟹肉のホットドッグ/
カキフライ/クリスピーチップ マスのイクラ添え

▶ プチガトー (5種類)

ワーピーパイ/レアチーズケーキ/
ミニアップルパイ/レモンクリームパフ/
モンブラン

▶ お飲み物 (15種類)

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種類からお好きなだけ選べるフリードリンク制。※初めにオリジナルのウェルカムドリンクをサービスします。

<追加オプション>

① コエドビール4種セット 2,486円(税・サービス料込)

② フリーフロープラン(スパークリングワイン/白ワイン/日本酒)お1人様 3,729円(税・サービス料込)



■ 店舗概要 - 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、ステーキ以外にも各種シーフード料理や前菜、スープ、サイドディッシュも充実しており、「食べること」「飲むこと」を十分に満喫していただけます。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。



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】

※ご試食などご希望の際は、下記担当までご連絡を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

TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp

<参考資料>

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。



クラブインターコンチネンタル コーナースイート 風

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 m²)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&リゾートで、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