

ANA インターコンチネンタルホテル東京

『ホテルメイド・テイクアウトメニュー』好評販売中

ホテルレストランの逸品をご自宅でのスポーツイベント観戦時に。

本格的な一品料理を含め、バラエティー豊かなテイクアウトメニューを取り揃えています。

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】では、新型コロナウイルス感染防止対策に伴うライフスタイルの変化に対応し、ホテルメイドのテイクアウトメニューの種類をより一層充実させてご提供しています。

下記のレストラン及びテイクアウトショップにおいて、本格的な一品料理をはじめ、ご自宅やオフィスでお楽しみいただけるバラエティーに富んだメニューを商品化し、テイクアウト販売を行っております。

特に、ザ・ステーキハウスの「サマータパス」(写真)は、またとない今年の夏、ご自宅からテレビなどで、安全に楽しく、美味しく、スポーツイベントの観戦をしていただくために、スペイン出身の総料理長が自ら考案した8種類のタパスを詰め合わせたテイクアウトボックスです。その他主なテイクアウトメニューの概要は以下のとおりです。



店舗名	商品名と内容 (価格は消費税込)	販売期間/時間
ザ・ステーキハウス 3FL.	<b>「サマータパス」(2名様用) ¥8,000</b> スモークサーモン、ウォルドーフサラダ、ブリーチーズとマンチェゴチーズ、カニコロケ、イベリコハムとチョリソー、パストラミポークサンドウィッチ、クリスピーポテト、ショートレモンケーキ 季節のフルーツ添え	8月31日まで販売 12:00~18:30 ※前日18時までに要予約
	<b>「ザ・ステーキハウスバーガー」 ¥1,980</b> ニュージーランドビーフパティ(150g/炭火焼)、チェダーチーズ、レタス、トマト、キュウリのピクルス、ステーキハウスソース、自家製パンズ(フレンチフライ付) <b>「オーストラリア産リブアイステーキ」(300g) ¥5,700</b> <b>「和牛フィレスステーキ」(150g) ¥7,700</b> ※上記の他にも多彩なメニューをご用意しています。 <a href="https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/steakhouse-hamburger-takeaway/">https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/steakhouse-hamburger-takeaway/</a>	通年販売予定 12:00~18:30 ※ご来店の1時間前までに要予約

	店舗名	商品名と内容（価格は消費税込）	販売期間／時間
2	中国料理「花梨」 3 FL.	<p>「おうちで飲茶満喫セット」2名様用 ¥5,000            春巻2本、もち豚を使った焼き餃子2個、海老の蒸し餃子4個、ニラと海老入り蒸し餃子4個、焼売4個</p> <p>「鮑入り福建風あんかけチャーハン」 ¥2,600            「五目入りあんかけ焼きそば」 ¥2,000            「北京ダック」（2枚／クレープ付） ¥2,300            「広東式釜焼きもち豚チャーシュー」 ¥3,000            「鮑の煮込み、オイスターソースまたはクリームソース」 ¥6,000            「帆立貝と旬野菜の炒め」 ¥4,800            「タラバ蟹爪の揚げ物」 ¥1,500            「特選和牛フィレ肉の角切り黒胡椒炒め」 ¥5,000            「清流鶏とカシューナッツ炒め」 ¥2,900            「海老の蒸し餃子」（3個） ¥900            「季節のフルーツ入り杏仁豆腐」 ¥1,200</p> <p>※上記の他にも多彩なメニューをご用意しています。  <a href="https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/karin-takeaway-box/">https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/karin-takeaway-box/</a></p>	通年販売予定 12:00～13:00 17:30～18:30 ※ご来店3時間前までに要予約
3	アトリウムラウンジ 2 FL.	<p>「テイクアウト 抹茶アフタヌーンティー」 ¥3,132            店内で提供している同アフタヌーンティーから、9種類のスイーツと3種類のセイボリー（塩味の軽食）をセットしました。</p> <p>＜スイーツ9種＞            抹茶とバナナのパウンドケーキ、抹茶と胡麻のフィナンシェケーキ、抹茶とレモンのクリームパフ、抹茶と白いんげん豆のモンブラン、抹茶と黒糖のガナッシュ、抹茶とラムレーズンのバターサンド、抹茶とケシの実のケーキ、抹茶とあんずのタルト、抹茶とココナッツのボンボンショコラ</p> <p>＜セイボリー3種＞            茶そばのロール巻き サーモンとそばのフリット添え、最中で包んだアボカド抹茶クリームとタンドリーチキン 抹茶ジュレ、抹茶と豆腐のムース バジルシードと小エビのゼリー寄せ</p> <p><a href="https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/matcha-afternoontea-2021-takeout/">https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/matcha-afternoontea-2021-takeout/</a></p>	9月30日まで販売 11:30～18:30 ※前日21時までに要予約
4	ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー (ショップ) 2 FL.	<p>＜食事アイテム＞            「グリルチキンのセサミブレッドサンドイッチ」 ¥1,000            「ズワイガニとマンゴーのエクレア」（2個セット） ¥1,200            「ジャンボンブラン、コルニッシュ、エメンタールチーズのバゲットサンド」 ¥1,200</p> <p>※季節ごとにメニューが替わります。            ※上記の他にも多彩なデリカテッセン、各種パンやケーキを取り揃えています。  <a href="https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/pierre-gagnaire-pains-et-gateaux/">https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/pierre-gagnaire-pains-et-gateaux/</a></p>	通年販売 10:00～18:00



※いずれの店舗も、販売期間ならびに販売日・時間に変更が生じる場合があります。  
※上記テイクアウト商品をお買い求めのお客様は、駐車場利用料金を無料とさせていただきます。

**【ご予約・お問い合わせ】**

レストラン予約センター TEL：03-3505-1185 (9:00～21:00)

〒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

<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。

※テイクアウトメニューの写真は次頁をご覧ください。

※各メニューの画像データは全品ご用意しております。ご入用の際は、下記担当までご連絡をいただければ幸いです。

**【ニュースレター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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)





ザ・ステーキハウスバーガー ¥1,980 (ザ・ステーキハウス)



オーストラリア産リブアイステーキ ¥5,700 (ザ・ステーキハウス)



鮑の煮込み、オイスターソースまたはクリームソース ¥6,000 (中国料理「花梨」)



鮑入り福建風あんかけチャーハン ¥2,600 (中国料理「花梨」)



北京ダック(2枚/クレープ付) ¥2,300 (中国料理「花梨」)写真はイメージ



抹茶アフタヌーンティー ¥3,132 (アトリウムラウンジ)



ズワイガニとマンゴーのエクレア(2個セット) ¥1,200  
(ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー)



グリルチキンのセサミブレッドサンドイッチ ¥1,000  
(ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー)