

ANA インターコンチネンタルホテル東京 カスケイドカフェ  
『旅するブッフェ～フランス紀行～』開催

～ 美食を巡る旅。第一弾はフランスの代表的な料理を心ゆくまで ～

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、オールデーダイニング「カスケイドカフェ」(2FL.)において、本年10月2日(土)から2022年1月30日(日)までのディナータイムに、フランスへ旅をするような気分で美食の数々を楽しむことができる『旅するブッフェ～フランス紀行～』を開催いたします。

世界的にコロナ禍が長期化し、海外旅行が難しくなっている中、国内外の特色あふれる美食を巡る旅のような雰囲気を感じていただこうと、シリーズで「旅するブッフェ」を企画しました。その第一弾が、フランスです。フランスの伝統的な料理からモダンスタイルまで約70種類の料理をご用意し、シェフができたての料理をワゴンでテーブルまでおとどけるトローリーサービスや、各種ハムとチーズのカッティングコーナーなども含め、存分にお食事をお楽しみいただけます。店内装飾やサービススタッフのユニフォームに至るまでイメージを統一し、フランスへの旅気分を盛り上げます。

主なメニューとしては、フランス・マルセイユ発祥の漁師料理「ブイヤベース」やアルザス・ロレーヌ地方の郷土料理「キッシュロレーヌ」、フランス南東部ドーフィネ発祥の「グラタンフィノワ」など、世界中で愛される代表的なフランス料理をはじめ、アルザス地方の郷土料理が広くヨーロッパの国々で愛されるようになった「シュクルート」など、滋味深い家庭料理も本場さながらの味わいでご提供いたします。パティシエが現代風に精魂込めて作る「フレジェ」「マドレーヌ」「ミルフィーユ」などフランス発祥のデザートも合わせてご期待ください。



↑(写真・上)各種ハムとチーズのカッティングコーナー  
←(写真・左)「旅するブッフェ～フランス紀行～」  
料理イメージ

ANAインターコンチネンタルホテル東京では、「カスケイドカフェ」を含む営業中のすべてのレストランにおいて、世界のIHG(インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツ)で制定した衛生管理強化策「IHG Clean Promise (IHG クリーンプロミス)」(次頁※)に沿って、サービスを提供するすべての従業員のマスク着用をはじめとする徹底した衛生管理と、席数を減らして混雑を抑制するテーブル配置など、お客様及び従業員の安全・安心を最優先にした対策を講じています。

ホテルならではの洗練された雰囲気の中、ブッフェスタイルでフランスの多彩な料理に舌鼓を打つひとときをお過ごしください。『旅するブッフェ～フランス紀行～』の概要は次頁のとおりです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 カスケイドカフェ  
『旅するブッフェ～フランス紀行～』概要

■期間と対象日：2021年10月2日(土)～2022年1月30日(日)

※但し、12月24日～26日、12月31日～1月2日の期間を除く。

■時間：17:00～21:00 (ラストオーダー) ※最終入店 20:30

■場所：「カスケイドカフェ」2FL. Cascade Cafe

■料金：平日 大人 7,209円／お子様(4～8歳) 3,605円

土日祝日 大人 8,701円／お子様(4～8歳) 4,351円 ※税・サービス料を含む。

■主なメニュー：

<p>&lt;カービングカウンター&gt; ※シェフによるカッティングサービス</p> <p>ローストビーフ／骨付きポークハム／ローストラムのバジルマリネ／ ローストチキン／魚介のパイ包み焼き／そば粉のガレット などから 日替わりで3～4種</p> <p>&lt;前菜&amp;サラダバー&gt;</p> <p>田舎風パテ／サーモングラブラックス／クロワッサンジャンボン／ フォアグラと栗のタルト／リエット各種／テリーヌ各種／ペリゴール風 サラダ など</p> <p>&lt;各種ハムとチーズのカッティングコーナー&gt;</p> <p>コールドカット各種 (生ハム、サラミ、イベリコチョリソー、コッパ、 ジャンボンブラン、モルタデッラ)、チーズ各種(ブリー／コンテ／ サント・モール・ド・トゥレーヌ／フルムダンベール など)</p> <p>&lt;シーフードコーナー&gt;</p> <p>ズワイガニ／タラバガニ／ブルーマッセル／殻付きホタテ貝／ ソフトシェルシュリンプ など</p> <p>※3種のソース(タルタルソースカレー風味／トマトサルサソース／ バジルマヨネーズソース)をご用意しています。</p>	<p>&lt;温製料理&gt;</p> <p>ブイヤベース／ラタトゥイユ／白インゲン豆の煮込み／ ムール貝のマリニエール／ホタテ貝のブルギニオンバター ／グラタンドフィノワ／サーモンムニエル／クロックムッシュ ／カリフラワースープ／ローストパイナップル など</p> <p>&lt;肉料理&gt;</p> <p>牛肉の赤ワイン煮込み／豚肩ロース肉のグリル 緑胡椒と リンゴのソース／鶏モモ肉のソテー キノコクリームソース ／仔羊のトマト煮込み／シュークルード など</p> <p>&lt;デザート&gt;</p> <p>フージェ／ミルフィーユ／オペラ／マドレーヌ／モンブラン ／マカロン／カヌレ ほか「フェレロ・ロシェ」コーナーを 含む「チョコレート・センセーション 2021」の各種デザート</p> <p>&lt;トローリーサービス&gt;</p> <p>シェフが各テーブルを回り、お奨め料理を取り分けます。 ※日によって料理内容は異なります。 (メニュー例) チーズフォンデュ／キッシュロレーヌ など</p>
---	--

※食材の仕入れの都合により、一部メニューが変更になる場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>  
〒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  
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

※IHG Clean Promise (IHG クリーンプロミス)

従来 IHG で定めている清掃基準「IHG Way of Clean (IHG ウェイオブクリーン)」に加えて、専門家の協力をもとに新型コロナウイルスに対応する手順とベストプラクティスを取り入れた衛生管理強化の取り組み。医療機関と同レベルの消毒剤を使用したディープクリーニングを始め、チェックイン時の接触減少や消毒ステーションの設置など、ホテルの各エリアにて、より一層強化した衛生管理を実施することで、お客様のご滞在中の安全と健康をサポートします。

<https://www.anaihghotels.co.jp/plan/ihg-clean-promise/>

## 一 店舗概要

### ■カスケイドカフェ Cascade Cafe

ホテルのオールデーダイニングとしてロビー階に位置し、親しみのある洋食メニューを豊富に揃えるほか、ショーキッチンエリアをワンサイドに並べた臨場感あふれるブッフェカウンターが特徴。ピザ窯、ロティサリー、グリヤードの設備を整え、イタリアンテイストやアジアンテイストも含め、朝・昼・晩それぞれに五感で楽しめる食のステージとなっています。ディナーブッフェでは、上質な素材を使ったホテル自慢の料理を品数にして約70種類揃え、食べやすいポーションに仕上げた美しい料理を、ゆったりと寛いでお召し上がりいただけます。店内はアトリウムロビーに連なる三角形の空間で、西側のプロムナードに沿ってガラス張りになっています。開放的な雰囲気の中、豊富なアラカルトメニューを含めて気軽な食事場所としてもご利用いただけます。



## 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。

<https://anaintercontinental-tokyo.jp>

### ■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、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。

お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル® を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト

[www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

以上

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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)