

ANAインターコンチネンタルホテル東京「MIXX^{ミックス} バー&ラウンジ」

「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」開催

眺望豊かな高層階で苺づくしのメニューを味わう、新企画のランチ&スイーツbuffet

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 / 総支配人クライブ・マリー】では、36階に位置する「MIXX^{ミックス} バー&ラウンジ」において、2022年2月2日(水)から5月29日(日)までの期間(月曜及び火曜を除く)、新企画のランチ&スイーツbuffet「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」を提供いたします。

「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」は、ホテル内の複数のレストラン&バーで同時開催する苺づくしのフェア「ストロベリー・センセーション 2022」の一環として提供するもので、高層階のゆったりとしたラウンジ空間で、都心の絶景を眺めながら、旬の苺をふんだんに使用した料理とスイーツをbuffet形式でお楽しみいただける企画です。過去に開催したスイーツbuffetにおいて、特にセイボリー(塩味の食事メニュー)のアイテムを充実させて欲しいとの声が多かったことから、今回はスイーツとセイボリーを同等の品数とし、ランチからティータイムまで食事も兼ねられるようにした点が特徴です。苺風味のマヨネーズがアクセントの「US ビーフバーガー」や、苺とアボカド、ブルーチーズを組み合わせた「ストロベリートースト ワカモレとロックフォールとともに」など独創的なセイボリーに加えて、スイーツでは、苺と柑橘、ベリーなどのフレッシュな果物をたっぷり閉じ込めエディブルフラワーで飾り付けたカラフルなゼリーや、艶やかな苺のソースをのせたハート形のレアチーズケーキなど、見た目の可愛らしさにもこだわった約40種類の豊富なメニューを揃えます。

お飲み物は、初めにミクソロジストが仕立てたウエルカムドリンク「ストロベリー・モヒート」をテーブルにサービスした後、各種紅茶やハーブティー、フレーバーティー、コーヒーなど、計10種類をフリードリンクでお楽しみいただけます。

眺望豊かな高層階で、旬の苺の美味しさを満喫していただけるランチ&スイーツbuffet「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」の概要は次頁のとおりです。



苺づくしのメニューが並ぶbuffet台



「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」料理イメージ

ANAインターコンチネンタルホテル東京「MIXX バー&ラウンジ」 ランチ&スイーツbuffet「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」概要

■対象日：2022年2月2日(水)～5月29日(日) ※毎週月曜・火曜を除く。

※但し、営業日は変更になる場合があります。

■時間：11:00～/13:30～ 各2時間・2部制 ※金曜・土曜のみ16:00～/18:30～の部を加えた4部制

■店舗：MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX Bar & Lounge

■料金：お1人様 平日 4,900円/金曜16:00以降及び土日祝日 5,900円

お子様(4～8歳) 平日 2,500円/金曜16:00以降及び土日祝日 3,000円

※表示料金は税・サービス料込。

■主なメニュー内容：

▶ セイボリー：

カプレーゼサラダ/ストロベリータピオカサラダ/パテドカンパーニュ/コールドポーク/スモークサーモンとブリオッシュ/
コーンリブ/北海道チーズコーンと苺ジャム/ストロベリートースト ワカモレとロックフォールとともに/
ビーフパストラミのラップ/エッグベネディクトとマCHEDニアサラダ/ストロベリーピザ・マルゲリータ/USビーフバーガー/
とんかつ/マカロニ・ボロネーゼ/鶏唐揚げ など

▶ ストロベリースイーツ：

ストロベリームース(以下ストロベリー省略)/キューブムース/タルト/シャルロットケーキ/フルーツゼリー/
カシスケーキ/フィナンシェケーキ/レアチーズケーキ/モンブラン/シュークリーム/チョコレートガナッシュ/
パンドジェンヌ/ギモーヴ/プロシエツト/ロールケーキ/ドーナツ/ゼリータルト/苺の羊羹/リップグミ/
チューイングキャンディー/ハートグミ

▶ その他：

フレッシュストロベリー/ストロベリーラッシー

※金曜16:00以降及び土日祝日は、シーフード・リゾットとキッシュ・ロレーヌのテーブルサービスが加わります。

以上のように、**合計約40種類**の品数となります。

※お飲み物は、初めにノンアルコールのオリジナルウエルカムドリンク「ストロベリー・モヒート」をサービスします。

その後、各種紅茶、フレーバーティー、コーヒーなど計10種をフリードリンクでお楽しみいただけます。

「ストロベリー・センセーション2022」では、以下の店舗でも苺メニューを展開します。

(共通開催期間：2022年2月1日～5月31日)

店舗名	内容
アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」 お1人様 6,588円(税・サービス料込) 苺の瑞々しい味わいを前面に引き出した、プチガトー12種類とセイボリー5種類のアフタヌーンティーセット。ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒーなど計26種類のフリードリンク付き。 ● 「テイクアウト ストロベリー・アフタヌーンティー」 3,200円(税込) [スイーツ9種類/セイボリー3種類/お飲み物は含まれず] ※前日までに要予約
ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー(2FL.) PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX (テイクアウトショップ)	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ストロベリー・パティスリー」 パン各種 360円～/ケーキ各種 プチガトー 650円 アントルメ 4,500円 ※すべて税込。 苺を用いたパン5種とケーキを月替わりで2種類ずつ販売します。三つ星シェフ「ピエール・ガニエール」の独創性あふれる逸品をご自宅でお楽しみいただけます。

【「ストロベリー・イン・ザ・スカイ」のご予約・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

■MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE

「MIXX バー&ラウンジ」は、さまざまな人が出会い、新しい文化や味覚、音楽が混じり合い、人の輪が生まれる躍動的な国際都市“東京”をコンセプトとし、都内ホテルのラウンジの中でも最大級の広さ(約 600 m²/90 席)と、36 階から都心(皇居・六本木・赤坂)を見渡せる最高のロケーションを誇ります。MIXX というネーミングは多くの要素が混ざり合う意味合いから MIX に、そして X をダブルにして人と人との交わりを強調した造語となっています。店内は、「バーエリア」「ラウンジエリア」「THE MIXX ROOM」と 3 つにゾーニングされています。エントランス近くのハイテーブルで夕焼けから星空へ移ろう幻想的な空の色や都会の摩天楼の光が徐々に浮かび上がる様子を眺めながらのワンドリンクがお勧めです。



<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 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。

【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、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 その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

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 山下・森

TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp