

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
『チャイニーズ・アフタヌーンティー』新登場
すべて手作りの点心を最良の状態で提供。動物を愛らしく象った饅頭などで笑顔に
2月中にご来店の方には、お食事券が当たるラッキードローの特典も

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、広東料理と最先端の香港の食の粋を味わえる中国料理「花梨」(3FL.)において、2022年2月5日(土)から5月29日(日)までの土曜・日曜・祝日限定で、本格的な飲茶メニューと合わせてスイーツメニューを充実させた新企画「チャイニーズ・アフタヌーンティー」を提供いたします。

元来、香港や中国の広東省などを中心に発展した、中国茶を飲みながら点心を食べる習慣「飲茶」は、今では日本でも聞き慣れ、気軽に楽しまれています。中国料理「花梨」で提供する飲茶メニューは、飲茶の本場香港の点心師(点心専門の料理人)より伝授された自家製点心で、海老や蟹、豚肉など厳選された食材の蒸し物を中心に最良の状態でご提供することが特徴です。一つ一つ皮から手作りする蒸し餃子や小籠包、人気のごま団子やエッグタルト、ひよこを象った可愛いカスタード饅頭など、「花梨」の名物を取り揃えた全17品のメニューを、香りや味わいの異なる8種類の中国茶やコーヒー、紅茶とともに、中国式ティータイムを存分にお楽しみいただけます。

また、春節(中国の旧暦の正月)のお年玉企画として、2月中にご来店の方には、はずれ無しのラッキードローの特典を設けました。同店のペアランチコースご招待券などの賞品をご用意しますので、ぜひこの機会に「花梨」の新企画「チャイニーズ・アフタヌーンティー」をご体験ください。

休日の午後のひととき、お1人様はもとより、ご家族や親しいお仲間同士の集いなど、それぞれのシーンでお楽しみいただける「チャイニーズ・アフタヌーンティー」の概要は次頁のとおりです。



中国料理「花梨」の新企画「チャイニーズ・アフタヌーンティー」(2名盛) ※写真はイメージ

『チャイニーズ・アフタヌーンティー』概要

- 店舗名：中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提供日：2022年2月5日(土)～5月29日(日)の間の土日祝日限定
- 提供時間：第1部 14:00～16:00／第2部 14:30～16:30 ※2時間制。3日前までに要予約。
※2月中にご来店のお客様には、ラッキードローの特典があります。
- 料金：「チャイニーズ・アフタヌーンティー」お1人様 8,701円(税・サービス料を含む)
- メニュー内容：下記のとおり、全17品と各種中国茶を中心とした10種類のお飲み物が含まれます。

<スイーツメニュー 全9品>

エッグタルト／竜のたまご／いちご入りココナッツ団子／柑橘入りマンゴーミルク／翡翠ごま団子／
マンダリンケーキ／ひよこを象ったカスタード饅頭／月餅／マンゴーマカロン

<点心メニュー 全8品>

海鮮入り蒸し餃子／ほうれん草、海老、干し貝柱入り蒸し餃子／ニラと海老入り蒸し餃子／小籠包／
タラバ蟹のサラダ仕立て／カレー豚まん／春巻き／五目入りタロ芋の揚げ物

<ドリンクメニュー 全10種> ※フリードリンク制

花茶(黄菊芙蓉)／桂花茶／茉莉花茶／紅烏龍茶／水仙烏龍茶／珠茶／珍年七子餅茶／アイス黒烏龍茶
／コーヒー／紅茶

※上記メニューは都合により変更になる場合があります。

<中国料理「花梨」の店舗概要>

長い歴史に培われた中国の美味珍味を、医食同源、多種多彩という中国料理の食思想を基本に、日本人の繊細な味覚に合わせて提供する本格的中国料理レストラン。広東料理を主に、上海、四川、北京、潮州、そして香港の新しい味覚にも常に目を向け、本場の味をバラエティ豊かに取り揃えています。素材の持ち味を生かし、さっぱりと調理された料理の数々は、上品な味わいの中に深みとコクを秘めた逸品です。素材の一つ一つの形状や盛り付けにも気を配り、見た目にも美しく仕上げられています。店内は全体がアール(曲線)の流れになっており、シンプルでありながらダイナミックな印象を与えます。4つのゾーニングが施され、それぞれに異なった内装や家具を用いているため、ひとつのお店でありながら目的や気分に合わせてゾーンを選ぶ楽しさがあります。本格的な中国料理をおしゃれな感覚で楽しみたい方にぜひお奨めしたいレストランです。



【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

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【報道に関するお問い合わせ】

※ご試食をご希望の方は、下記担当までご連絡をいただけましたら幸いです。

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

参考資料

<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、各国大公使館、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

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

以上