

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」 人気のシリーズ「フォレスト・ブースト」に春バージョンが登場

木漏れ日の中のピクニックをイメージ。食事メニューを中心に全12品をセット
フリードリンクで個性豊かなノンアルコールカクテルも

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・マリイ】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.)にて、本年3月16日から6月19日までの期間(月曜・火曜を除く)、ランチやティータイムに楽しめる人気のシリーズ「フォレスト・ブースト」の春バージョンを提供いたします。

「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た“ブースト”シリーズは、ワインやビールなどのおつまみにもなるようなセイボリー(塩味の軽食)を中心に、少量ずつ種類豊富に楽しめる新感覚のメニューが特徴で、女性同士をはじめ、ご家族連れやカップルなど幅広い層から支持されています。季節毎にテーマを替えて展開する中、昨年秋から登場した、森をテーマにした「フォレスト・ブースト」が人気を博したことから、この度春バージョンとしてメニューをリニューアルしておとどけます。春の「フォレスト・ブースト」では、柔らかな木漏れ日の中のピクニックをイメージし、「スモークサーモンワッフル」や「フォアグラのブリオッシュ」など彩り豊かなオープンサンド類に加え、「牛串焼き」や「バーベキューポーク」などステーキ専門店ならではの食べ応えのあるセイボリー6種を、網を敷いたオリジナルの特製木箱にのせてサービスします。さらに箱の引き出しを開けると、「ストロベリーベイクドーナツ」や「キウイタルト」など、果物を使用した可愛らしいプチガトー6種が現れ、散りばめられた小さな花形やてんとう虫形のチョコレートとともに、春の訪れに胸が躍る雰囲気演出します。

“ブースト”シリーズでは、毎回テーマに合わせて創作するノンアルコールカクテルが選べる点も好評で、「フォレスト・ブースト」でも、四季を表現した4種類のフォトジェニックなノンアルコールカクテルを揃えるほか、各種紅茶やフレーバーティー、コーヒーなど全15種類の飲み物をフリードリンクでお楽しみいただけます。ランチや午後のくつろぎのひとつときに春の麗らかな気分を満喫できる「フォレスト・ブースト」の概要は次頁のとおりです。



春の「フォレスト・ブースト」(写真は2名盛) ※スイーツの引き出しは、ドライアイスで森の朝もやをイメージ。

ザ・ステーキハウス 春の「フォレスト・ブースト」概要

■期間／対象日：2022年3月16日(水)～6月19日(日) ※但し、毎週月曜・火曜を除く。

※営業日及び終了日は変更になる場合があります。

■時間：①11:30～13:30 ②14:00～16:00 ③16:30～18:30 ④19:00～21:00 ※4部制

■店舗：ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE

■料金：お1人様 5,966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)

前日 21 時までにお電話またはオンラインでの予約が必要です。

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

■メニュー内容

◇ セイボリー(6種類)

スモークサーモンワッフル／フォアグラのブリオッシュ／牛串焼き／生ハムとブリーチーズ／ラビオリ／バーベキューポーク

◇ プチガトー(6種類)

ボンボンショコラ レモン／アマレナチェリーとアーモンドのタルト／ストロベリーバイクドーナツ／
ストロベリーマカロン／キウイタルト／オレンジのムース

◇ お飲み物(15種類) ※初めにウエルカムドリンク「S.H.C. (Spring Has Come・春が来た)」をサービスします。

各種紅茶、フレーバーティー、コーヒーをはじめ、四季を表現したノンアルコールカクテル4種(タネ・春／ワカギ・夏／コウヨウ・秋／スタンプ・冬)など、全15種類からお好きなだけ選べるフリードリンクスタイル。

<追加のオプション>

① コエドビール4種セット 2,486円(税・サービス料込)

② 「フェンティマンス」ボタニカルドリンク4種セット 1,865円(税・サービス料込)など

■店舗概要 — ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE

席数:89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」を存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/>

【取材に関するお問い合わせ】 ※ご試食をご希望の方は下記担当にご連絡ください。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当:山下・森

TEL:03-3505-1698 E-mail: sayaka.yamashita@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