

ANA インターコンチネンタルホテル東京
5つのレストラン&バーを巡る『美食探訪』を企画
 ソムリエが厳選したドリンクのペアリングを含む、珠玉のディナー体験ツアー

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、本年4月15日(金)から6月25日(土)までの金曜・土曜限定で、館内にある5ヶ所のレストラン&バーをまるで旅するかのように巡りながら一夜のディナーを完結する特別企画『美食探訪』(1名様 25,000 円/税・サービス料込)をご用意しました。

『美食探訪』はその名のとおり、美食を満載したダイニング体験ツアー型プランです。ディナーの食前酒から始まり、前菜、魚料理、肉料理、デザートまでの一連の流れを、当ホテルが自信をもって推奨する5つの店舗「シャンパン・バー by テルモン」・中国料理「花梨」・日本料理「雲海」・「ザ・ステーキハウス」・「ピエール・ガニェール」を順に巡る行程となっており、移動の際はエスコート役がご案内します。各レストランでは、同プラン専用の特別メニューをご用意し、ジャンルの異なる料理が響き合うような流れで全体メニューを構成している点が特徴です。それぞれの料理長の珠玉の逸品とともに、上質な空間と心を込めたおもてなしで思い出に残るひとときを演出いたします。同プランは、様々な記念日やお祝い事などにご用命いただけるよう企画いたしました。



アミューズブーシュ(写真は3名盛)



前菜(1名盛)



海鮮料理(1名盛)



メインディッシュ(写真は2~3名盛のイメージ)

最初に「シャンパン・バー by テルモン」では、サステナブルなアプローチでシャンパーニュの新時代を切り拓く注目のメゾン「テルモン」のシャンパーニュと、フォアグラと黒トリュフを用いたアミューズブーシュをご用意します。次に中国料理「花梨」では、日頃から絶大な人気を誇る北京ダックや点心メニューをはじめ、国産香鶏の冷菜、天然大海老のXOソース炒めなど少量ずつ種類豊富に楽しめる前菜を、そして日本料理「雲海」では、滝が流れる広い池を擁した庭園を愛でられる席をご用意し、美しく彩られた吉野仕立ての御椀とまながつおの西京杉板焼きなど旬の海鮮料理をご堪能いただけます。そして「ザ・ステーキハウス」で提供するメインディッシュは、備長炭炭火焼グリルで表面を香ばしく焼き、長時間じっくりと低温調理で煮込んだビーフショートトリブを、ロブスターストックとソフリット(細かく刻んだ野菜を油で炒めたもの)で調味した味わい深いステーキライスと絡めてお楽しみいただく逸品です。レストランで提供する料理には、シェフソムリエが厳選したドリンクのペアリングがすべて含まれており、料理と飲み物の最高のマリアージュをおとどけいたします。そして最後に、世界を舞台に三つ星シェフとして名高いピエール・ガニェール氏の東京店「ピエール・ガニェール」のシェフパティシエによる驚きに満ち溢れた「ひらめきのデザート」を35階クラブインターコンチネンタルラウンジで提供し、高層階から一望できる東京摩天楼の光り輝く夜景を眺めながら、貴腐ワインと香り高い紅茶やコーヒーなどとともに、ダイニング体験を締めくくるのに相応しい、ゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

5つのレストラン&バーを巡る、珠玉のディナー体験ツアー『美食探訪』の詳細は次頁のとおりです。

5つのレストラン&バーを巡る、珠玉のディナー体験ツアー『美食探訪』概要

- 期間と対象日：2022年4月15日(金)～6月25日(土)の間の金曜・土曜
- 予約時間：17:30/18:00/18:30/19:00 ※3日前までに、オンライン予約またはお電話にて要予約。
- 料 金：『美食探訪』1名様 25,000円 (ペアリングドリンク付/税・サービス料を含む)
- 対象店舗：各店舗を順に巡る形で、それぞれの店内の雰囲気やおもてなしを含めてお楽しみいただけます。
 - ◇食前酒&アミューズブーシュ：「シャンパン・バー by テルモン」(3FL.)
 - ◇前菜：中国料理「花梨」(3FL.)
 - ◇海鮮料理：日本料理「雲海」(3FL.)
 - ◇メインディッシュ(肉料理)：「ザ・ステーキハウス」(3FL.)
 - ◇デザート：「ピエール・ガニエール」※提供場所はクラブインターコンチネンタルラウンジ(35FL.)となります。

■各料理長特選メニュー/シェフソムリエ佐藤雄介厳選ペアリングドリンク：

1. シャンパン・バー by テルモン

- <食前酒> テルモン レゼルヴ ブリュット (または)[ノンアルコール] プティ ベレ スパークリング ブランド ブラン
- <アミューズブーシュ> フォアグラと黒トリュフのタルト、パルメザングリッシーニ

2. 中国料理「花梨」(料理長 大久保 武志)

- <前菜> 北京ダック、小籠包、ニラと海老入り蒸し餃子、釜焼きもち豚チャーシュー、国産香鶏の冷菜、天然大海老の XO ソース炒め
- <ペアリングドリンク> 陳年紹興酒 8年熟成 (または) ヴィネガーノンアルコールカクテル「香梨」

3. 日本料理「雲海」(料理長 吉安 健)

- <海鮮料理> 苺椀吉野仕立て 鮑 人参 南瓜 独活 九条葱/まながつお西京杉板焼き はじかみ 酢橘
- <ペアリングドリンク> 竹下本店 KAKEYA 特別純米オリジナルラベル (または) 嬉野 青ほうじ茶

4. ザ・ステーキハウス (シェフ 宮崎・プラスザック・トーマス)

- <メインディッシュ> ビーフショートリブの煮込み ステーキライス
- <ペアリングドリンク> ウッドワード キャニオン ネルムズ ロード カベルネ ソーヴィニオン 2017 (または)[ノンアルコール] スパイシー ヴァージン メアリー

5. ピエール・ガニエール (シェフパティシエ ルカス・デュマルスキ)

- <デザート> ひらめきのデザートとミネラルディース(右の写真→)
- <ペアリングドリンク> ローリー ガスマン ピノ グリ セレクション ド グラン ノーブル 2003 (または)[ノンアルコール] アラン ミリヤ ジュド レザン ソーヴィニオン ブラン 及び、コーヒーまたは紅茶



■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/>

【取材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(広報直通) 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。



「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室(32～35階)

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とどけいたします。

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