

ANAインターコンチネンタルホテル東京

ガーデンプール「#MUMMBEACHCLUB」にて、シャンパンのペアリングメニューを提供

「ママ アイ ス エクストラ」と合わせたフードメニューやシャンパンフラッペ、  
新商品「ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン」のコラボレーションメニューも 7 月 16 日登場

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、東京タワーを望む絶好のロケーションを誇る 4 階ガーデンプール「#MUMMBEACHCLUB (ママ ビーチクラブ)」において、夏のセレブレーションに最適なフレッシュさとまるやかさを合わせ持つ革新的なシャンパーニュ「ママ アイ ス エクストラ」\*の特性に合わせたフードメニューや「シャンパンフラッペ」、さらには今夏の新商品「ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン」が溶け合うシャンパン(7 月 16 日から提供開始)など、プールサイドでクールダウンできるフォトジェニックなペアリングメニューを取り揃えています。

ガーデンプール「#MUMMBEACHCLUB(ママ ビーチクラブ)」は、フランスのシャンパーニュメゾン「メゾン マム」とのコラボレーションのもと、南仏をイメージした空間づくりと合わせて、革新的なシャンパーニュ「ママ アイ ス エクストラ」とともに楽しめるラグジュアリーなひとときを提供しています。同プールは、赤坂・六本木という大都会の中心にありながら、アークヒルズの緑豊かな環境によって、‘都会のオアシス’のような雰囲気を出しています。プールサイドは広くゆったりとしており、「ママ アイ ス エクストラ」のボトルカラーの白をベースに、ブランドを象徴する赤いリボンをデザインしたパラソルや浮き輪などで空間を彩り、さらにパームツリーなどでリゾートムードを演出しています。正面に見える東京タワーが点灯する頃にはプールサイドや水中にライトアップが加わり、暑い夏の夜を華やかに盛り上げます。(営業概要は 3 頁を参照)



併設の飲食コーナー「プールサイド・スナック」やプールサイドでは、「ママ アイ ス エクストラ」の特性に合わせたペアリングメニューとして、「マリネサーモンのタルレット キャビア添え」「小海老の手毬寿司 シャンパンヴィネガー風味」「チーズとドライフルーツのボール」の 3 種盛プレートや、ラム酒をベースにマンゴーピューレ・レモンジュースを加えたかき米に「ママ アイ ス エクストラ」を注ぐ「シャンパンフラッペ」(写真・右上)をご用意しています。

さらには、ベルギーの伝統的な砂糖菓子を日本の暑い夏に向けてフローズンスイーツにアレンジした今夏の新作「ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン」と「ママ アイ ス エクストラ」のコラボレーションメニュー(写真・右下)も、来る 7 月 16 日から登場します。ガーデンプール「#MUMMBEACHCLUB(ママ ビーチクラブ)」で提供する各種メニューやドリンクの詳細は次頁のとおりです。

\*「ママ アイ ス エクストラ」 MUMM ICE XTRA

白いボトルが目を引く、「メゾン マム」の新しいドゥミセック(やや甘口) シャンパーニュです。アメリカンオーク樽で熟成したリザーヴワインをドサージュに使用しており、エキゾチックでウッディなノートを備えた、上品でまるやかな甘みの特徴です。そのままでも、氷を入れても楽しむことができ、また、カクテルを作るのに理想的なシャンパーニュでもあります。

## ガーデンプール飲食コーナー「プールサイド・スナック」のメニュー

お奨めペアリングメニュー ※表示価格はすべて、消費税込み・サービス料別。

### ■ マム アイス エクストラ ペアリングメニュー ¥2,650



氷を入れて楽しめるマム アイス エクストラ1杯とフードの3種盛りプレート

- ・マリネサーモンのタルトレット キャビア添え
- ・海老の手毬寿司 シャンパンヴィネガー風味
- ・チーズとドライフルーツのボール

### ■ マム アイス エクストラ シャンパンフラッペ ¥2,200



ラム酒をベースにコアントローを合わせ、マンゴーの甘味にレモンの酸味が加わったかき氷カクテル。カットオレンジとパラソルのピックを飾り、最後にマム アイス エクストラを注ぐと、喉越しがフレッシュなシャンパンフラッペに。

### ■ マム アイス エクストラ & ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン ¥2,300 ※7月16日から提供



#### マム アイス エクストラ 1杯 + フローズン キュベルドン 2粒付き

「ストロベリー&ローズ」または「マンダリン&ジャスミン」からお好きなフレーバーを選べます。

シャンパンの中に徐々に溶け込んでゆく味わいの変化をお楽しみいただけます。

#### <ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン>

小さなひと粒に込められた、豊かな香りと、広く複雑な世界観。ピエール マルコリーニらしいフルーツの瑞々しさと、ハーブやスパイスの魅惑的なアロマが詰め込まれています。

<https://pierremarcolini-cuberdon.com/>

### その他、主なフードメニュー

・サラダニソワーズ	¥1,760
・モッツァレラチーズとトマトのサラダ	¥1,650
・シーザーサラダ	¥1,760
・クラブサンドウィッチ	¥1,980
・ピッツァマルゲリータ	¥1,980
・ザ・ステーキハウスバーガー	¥2,420
・ビーフカレーライス	¥2,530
・フィッシュ&チップス	¥1,980
・チキンバスケット	¥1,980

### 主なドリンクとスイーツ

・マム アイス エクストラ (グラス)	¥1,980
・マム グラン コルドン (グラス)	¥1,650
・フローズンストロベリーダイキリ	¥1,700
・生ビール/ハイネケン	各¥1,300
・スムージー各種	各¥1,700
・搾りたてジュース各種	各¥1,430
・シチリア産レモンのショートケーキ	¥825
・マンゴープディング	¥990
・「ピエール・ガニエール」アイスクリーム	¥880

## ガーデンプール「#MUMMBEACHCLUB」営業概要

- 施設概要: ANAインターコンチネンタルホテル東京 4階屋外スイミングプール  
20m×13m変形プール／直径6mの円形幼児用プール(水深40cm)  
【併設】飲食コーナー「プールサイド・スナック」24席  
※「プールサイド・スナック」営業時間: 11:30～プールの営業終了時間の1時間前まで
- 営業期間: 2022年6月25日(土)～9月19日(月・祝)  
※気温などの状況により、営業期間を変更する場合があります。
- 営業時間: ① 6月25日(土)～30日(木)・・・7:00～20:00  
② 7月1日(金)～8月31日(水)・・・7:00～21:00  
※但し、日曜・祝日は～20:00まで、金曜は～22:00まで(8月12日を除く)  
③ 9月1日(木)～19日(月・祝)・・・9:00～19:00
- 入場料: 料金はお1人様あたり、消費税込み。  
ロッカー使用料及び、バスタオル・ビーチサンダルの貸出しを含む。
- 一般客:  
・平日・・・大人12,000円／子供(6～12歳)5,000円  
・平日16時以降・・・大人8,000円／子供(6～12歳)5,000円  
  
・土日祝日及び8月11日～16日(お盆期間)・・・大人18,000円／子供(6～12歳)6,000円  
  
・レディースナイト(毎週月・火・水曜の16時以降)・・・女性のお客様5,000円  
※但し、7月18日(月・祝)、8月15・16日、9月19日(月・祝)を除く。
- 宿泊客: 滞在中ご利用1回につき5,000円
- ※5歳以下の幼児は無料。但し、幼児用プールのみのご利用となります。  
(水遊び用オムツや水着を要着用)
- 回数券: 10枚綴り(1回1枚／土日祝日及び8月11日～16日は1回2枚)80,000円

### <新型コロナウイルス対策について>

- ◇安全・衛生管理の取り組み: <https://anaintercontinental-tokyo.jp/ihg-clean-promise/>

### 【一般のお問い合わせ】

TEL:03-3505-1111 ガーデンプール係 <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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)

## <関連情報>

### ■「メゾン マム」のシャンパーニュについて

1827年、シャンパーニュ地方の中心ランスで創業された名門メゾン マム。創業以来、「Only the Best～最高のシャンパーニュだけを～」という理念を掲げ、現在も大切に受け継いでいます。赤いリボンが象徴的なメゾン マムのシャンパーニュボトルは、1904年、フランス人極地探検家シャルコーが南極到達の成功を祝して杯を上げたことで、人々の勇気と成功のシンボルとなり、瞬く間に有名になりました。

2021年11月より新たに登場した、そのままでも氷を入れても楽しめるやや甘口のシャンパーニュ「マム アイス エクストラ」(写真)は、夏のセレブレーションに最適なシャンパーニュです。



メゾン マム 公式サイト：<https://www.mumm.com/ja-jp/>

マム アイス エクストラ：<https://www.mumm.com/ja-jp/product/mumm-ice-xtra/>

### ■ピエール マルコリーニ (PIERRE MARCOLINI) について

ベルギーを代表するショコラティエ。14歳の頃、母親が作ってくれたチョコレートの味が忘れられず、ショコラティエを志しました。数々の名店で修行を重ねた後、独立。25年以上にわたり培ってきた、その革新的な創造力は高く評価され、2015年にベルギー王室御用達を拝命しました。「斬新な」「時代の先を行く」「先駆的な」「革新的な」ショコラティエと称賛を浴び続けています。

ピエール マルコリーニ 公式サイト：<https://pierremarcolini.jp/>

ピエール マルコリーニ フローズン キュベルドン：<https://pierremarcolini-cuberdon.com/>

### ■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」をおとど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とどけいたします。

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

以上