ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

NEWS RELEASE ANAIC2217- 2022 年 9 月 16 日

ANAインターコンチネンタルホテル東京
「ゴールド＆ホワイト」のテーマカラーで彩る魅惑のチョコレートフェア

『チョコレート・センセーション2022』開催

12種類の和食材の風味を生かした「金継ぎアフタヌーンティー」
ゴールドチョコレートの味わいを引き出した「ゴールド＆ホワイトチョコレートスイーツブッフェ」

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 10 月 1 日（土）から、「アトリウムラウンジ」（2FL.）と「シャンパン・バー by テルモン」（3FL.）において、チョコレートスイーツフェア**『チョコレート・センセーション 2022』**（総称）を開催します。4 回目の開催となる今年は、「ゴールド＆ホワイト」をテーマカラーに、華やかに彩られたアフタヌーンティーとスイーツブッフェを展開します。

吹き抜けのロビーの中央に位置する寛ぎの空間「アトリウムラウンジ」（2FL.）では、昨年好評を博した**「金継ぎアフタヌーンティー」**の第二弾を 2023 年 1 月 3 日（火）まで提供します。特製のティースタンドには、日本の伝統的な修復技術である「金継ぎ」をイメージし、白い板に金色の模様をデザインしました。スイーツは、ホワイトチョコレートをベースに、和栗やさつまいも、柚子、酒粕、紫蘇、胡麻、山椒など、一品ずつ異なる和の食材と組み合わせたプチガトーを 12 種類揃えます。香り豊かな和栗のペーストにホワイトチョコレートを加えたモンブランや、ホワイトチョコレートとトロピカルフルーツのソース、山椒の組み合わせが印象的なパンナコッタなど、多彩な味わいや香り、食感をお楽しみいただけます。また、別皿で提供する 5 種類のセイボリー（塩味のメニュー）も、プチガトーと同様にゴールド＆ホワイトの色合いで華やかに仕上げています。お飲み物は、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶やハーブティー、フレーバーティーをはじめ、日本茶、コーヒー、ホットチョコレートなど、全 26 種類をフリードリンクでご提供します。

「金継ぎアフタヌーンティー」（2 名盛）

「ゴールド＆ホワイトチョコレートスイーツブッフェ」（イメージ）

吹き抜けのロビーを見渡せるシャンパン専門店「シャンパン・バー by テルモン」（3FL.）では、キャラメル風味が特徴のゴールドチョコレート（*）とホワイトチョコレートにフォーカスした**「ゴールド＆ホワイトチョコレートスイーツブッフェ」**を、本年 11 月 13 日（日）まで提供します。ケーキやムース、マカロン、ドーナツ、チョコレートファウンテンなど 16 種類のチョコレートスイーツに加えて、人気のライブスタンドでは、「ホワイチョコレートと栗のモンブラン」をパティシエが目の前で絞って提供します。また、食べ応えのある肉料理や魚介料理など 12 種類の食事メニューも取り揃え、ランチとしてもお楽しみいただけます。

「ゴールド＆ホワイト」の色彩が織りなす華やかな雰囲気の中、チョコレートスイーツの魅力を余すところなくご堪能いただける『チョコレート・センセーション 2022』の詳細は次頁のとおりです。

(*)ゴールドチョコレート： 焦がし砂糖と焦がしミルクでつくられるキャラメル風味のチョコレート。金色がかった淡いオレンジ色をしている。

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『チョコレート・センセーション2022』概要

●アトリウムラウンジ（2FL.） ATRIUM Lounge

「金継ぎアフタヌーンティー」 お1人様 6,500円（税・サービス料込）

＜提供日／時間＞ 2022年10月1日（土）～2023年1月3日（火） 11:00～18:30（最終入店） ※2時間制

＜メニュー内容（前頁写真・上段左から）＞

- ホワイトチョコレートのプチガトー（12種類）： 酒粕と杏のガナッシュ／胡麻とホワイトチョコレートのムース／日本酒レーズンとカスタードクリーム／和栗とホワイトチョコレートのモンブラン／ホワイトチョコレートムースとほうじ茶サブレ／山椒トロピカルソースとチョコレートパンナコッタ／林檎とホワイトチョコレートのブラウニー／柚子風味のレアチーズケーキ／きな粉と小豆ホワイトチョコレートのスコーン／紫蘇とホワイトチョコレートのクリーム／薩摩芋とホワイトチョコレートのスイートポテト／黒糖ホワイトチョコレート
- セイボリー（5種類）： マスカルポーネとトリュフサルサのサンドイッチ／真鯛のタルタルと大根マリネ／カリフラワームースとスモークサーモンのタルタル 柚子ゼリー／ホタテとマッシュルームのテリーヌ サフランメレンゲ／エビカツロールサンドイッチ

以上、全17種類の品数となります。

※お飲み物は、初めにウエルカムドリンクの「柚子風味のチョコレートソーダ」をサービスした後、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の紅茶やハーブティー、フレーバーティー、日本茶、コーヒー、ホットチョコレートなど全26種類がフリードリンクとなります。

※テイクアウト用商品（写真）も販売します。
⇒ 3,000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

●シャンパン・バー by テルモン（3FL.） The Champagne Bar by TELMONT

「ゴールド＆ホワイトチョコレートスイーツブッフェ」 お1人様 6,200円（税・サービス料込）

＜提供日／時間＞ 2022年10月1日（土）～11月13日（日） 毎週金曜・土曜・日曜・祝日限定
11:00～／13:30～／16:00～ ※各2時間・3部制

＜メニュー内容＞

- チョコレートスイーツ（14種類）： ホワイトチョコレートとレモンのクリーム／ココナッツとアーモンドのケーキ／ホワイトチョコレートムース／パブロバ／ホワイトチョコレートのパンナコッタ／ホワイトチョコレートとバニラのシャルロット／ゴールドチョコレートと栗のムース／ヘーゼルナッツとミルクチョコレートのケーキ／ゴールドチョコレートのロリポップ／ゴールドチョコレート塩キャラメルマカロン／ゴールドチョコレートとココアの焼きドーナツ／フェレロ ロシェ／アイスクリーム（ゴールドチョコレートとオレンジ／ホワイトチョコレートとラムレーズン）
- チョコレートファウンテン（月替わりで4種類の中から2種類）： ホワイトチョコレート／カボチャチョコレート／チョコレート／きな粉チョコレート
- ライブスタンド（写真・下）： ホワイトチョコレートと栗のモンブラン（※お1人様につき一つ）
- 軽食（12種類）： 海老とアボカドのサラダ／コンキリエ クリームソース／BBQポークサテ／ローストチキンとピスタチオ／タコの低温調理 野菜添え／ギリシャ風オープンサンド／蟹のグラタン／ローストダックグリル オレンジとアスパラ添え／牡蠣フライ グリーンピースピュレとピクルス添え／ローストポテト サワークリーム＆キャビア／アメリカンロール／サーモンのエスカベッシュ
- ドリンク： 初めにウエルカムドリンクの「チョコレートフィジー」をサービスした後、コーヒー、紅茶、オリジナルドリンクなど全14種類のお飲み物がフリードリンクとなります。

＜『チョコレート・センセーション 2022』のご予約・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

＜参考資料＞

「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室（32～35 階）

ーホテル概要

■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枢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 ㎡)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

■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ています。
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

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　山下・森
TEL: 03-3505-1698（広報直通）　E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp