

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
秋・冬の彩りに一新した「チャイニーズ・アフタヌーンティー」提供
旬の食材を用いた手作りの点心とスイーツ全 18 品をセット
スパークリングワイン・ビール・紹興酒などのフリーフロープランも

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、本年 10 月 1 日(土)から 12 月 30 日(金)まで、秋・冬の彩りにメニューを一新した「チャイニーズ・アフタヌーンティー」[お 1 人様 8,701 円(税・サービス料込み)]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作り立てを提供することが特徴です。本年 2 月からは、飲茶メニューにスイーツの種類を充実させて一度にテーブルサービスする形式の「チャイニーズ・アフタヌーンティー」を開始し、好評により継続して提供しています。

秋からのメニューは、「鮑の冷製 特製葱ダレ」「キュウリ・チェリートマト・柿のピクルス」などの前菜や、旬の魚の旨味を引き出した「鮭の香港風蒸し」、「花梨」自慢の「釜焼きチャーシュー」や「自家製スパイスソーセージ」、「才巻海老のスパイス揚げ」など、お酒にも合うメニューを含めました。一つ一つ皮から手作りする 2 種の蒸し餃子や「キノコを象ったポルチーニ茸入り肉まんじゅう」など、秋・冬をイメージした 11 品の点心メニューに一新しておとどけています。また、スイーツメニューも、「栗とメレンゲのシャンティ」「柿とチョコレートのタルト」「紫芋のタピオカココナッツミルク」など、秋の味覚を採り入れながら、見た目も味わいも中国料理のデザートを意識した 7 品となっています。



↑ 中国料理「花梨」の「チャイニーズ・アフタヌーンティー」(写真は 2 名盛)

お飲み物は、香りや味わいの異なる 6 種類の中国茶とコーヒー、紅茶をご用意し、全 18 品のメニューと合わせて、ご自由にお好きなだけお楽しみいただけます。また、オプションとして、スパークリングワインやビール、紹興酒などのフリーフロープラン[お 1 人様 3,000 円(税・サービス料込み)]もご用意しており、同アフタヌーンティーはディナータイムにもご利用いただけます。お 1 人様はもとより、カップルやファミリー、お仕事帰りの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。

「チャイニーズ・アフタヌーンティー」秋・冬メニュー 概要

- 店舗名：中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提供日：2022年10月1日(土)～12月30日(金) ※但し、12月20日(火)～25日(日)を除く。
- 提供時間：第1部 11:30～／第2部 14:00～／第3部 17:30～ ※但し、月曜のみ第3部を除く。
※2時間制。 ※完全予約制。前日15時までにご予約ください。
- 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・サービス料込み)
- メニュー内容：下記のとおり、全18品と各種中国茶を中心とした8種類のお飲み物が含まれます。

<点心メニュー 全11品>

鮑の冷製 特製葱ダレ／キュウリ・チェリートマト・柿のピクルス／鮭の香港風蒸し／窯焼きチャーシュー／
自家製スパイスソーセージ／牛タンのカレーガーリックスパイス添え／才巻海老のスパイス揚げ／
海老入り揚げ雲吞 マヨネーズソース／キノコを象ったポルチーニ茸入り肉まんじゅう／
ニラと海老入り蒸し餃子／海鮮入り蒸し餃子

<スイーツメニュー 全7品>

ジャスミンティーとホワイトチョコレートのムース／松の実とカラメルのカスタードタルト／
栗とメレンゲのシャンティー／柿とチョコレートのタルト／カボチャのフィナンシェとシナモンクッキー／
紫芋のタピオカココナッツミルク／季節のフルーツ2種(一例：梨・シャインマスカット)

<ドリンクメニュー 全8種> ※フリードリンク制

茉莉花茶／水仙烏龍茶／桂花茶／珠茶／アイス烏龍茶／アイスジャスミン茶／コーヒー(ホット／アイス)
紅茶(ホット／アイス)

ドリンクのオプション：「90分フリーフロープラン」追加料金 お1人様 3,000円(税・サービス料込み)
スパークリングワイン／瓶ビール／紹興酒／ハイボール

※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」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、本場の味をバリエーション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

<参考資料>

一 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



「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室(32～35階)

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&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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

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