

ANAインターコンチネンタルホテル東京 『ストロベリー・センセーション 2023』

2種類のアフタヌーンティーメニューを展開

"苺&ミルク"をテーマに各種乳製品との組み合わせを追究した「ストロベリー・アフタヌーンティー」と専用ボックスを用いた新感覚な「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」

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、2023年1月5日(木)から5月31日(水)まで、ホテル内のレストラン、パティスリーにおいて、『ストロベリー・センセーション 2023』(総称)と冠した苺づくしのフェアを開催し、2種類のアフタヌーンティーメニューを展開いたします。

フェアの中で目玉となるのは、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」で提供する「ストロベリー・ アフタヌーンティー」です。スイーツに、甘酸っぱい苺とコク のあるコンデンスミルクの甘味が調和したフィナンシェケー キや、フレッシュなリコッタチーズと苺の香りが爽やかな「リ コッタチーズとドライフルーツのカッサータ風」など、相性の 良い"苺&ミルク(乳製品)"のハーモニーが堪能できるプ チガトーを 12 種類揃えます。旬の苺の瑞々しい味わいを 生かしながら、ジャージー牛乳やヨーグルト、発酵バター、 マスカルポーネチーズ、フロマージュブランなど、一品ずつ 異なる乳製品との組み合わせに趣向を凝らしました。また、 別皿で提供する5種類のセイボリー(塩味の軽食)にも苺を アクセントに使用しています。お飲み物は、ドイツの老舗紅 茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶やフレーバーティ 一、コーヒーなど全 25 種類をフリードリンクでお楽しみいた だけます。



「ストロベリー・アフタヌーンティー」(2 名盛)



「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」(2 名盛)

また、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」では、少量ずつ種類豊富に楽しめる新感覚なアフタヌーンティー風メニューとして人気の"ブースト"シリーズから、「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」が登場します。 苺が描かれた専用のオリジナルボックスには、ショートケーキやタルト、ムースなど 10種類のストロベリースイーツと、同店の定番メニュー「ステーキハウスバーガー」や炭火で香ばしく焼いた豚バラ肉のグリルなど、食べ応えのある 5種類のセイボリーが並びます。スイーツメニューでは、シナモンやカルダモン、山椒、ローズマリーなど様々なスパイスやハーブを隠し味として使い分け、苺の多彩な魅力を引き出している点が特長です。お飲み物については、「ロンネフェルト」の各種紅茶やフレーバーティー、コーヒーなど全9種類がフリードリンクとなります。

ほんのりと苺の香りに包まれた、甘くてセンセーショナルなひとときをおとどけする『ストロベリー・センセーション 2023』の詳細は次頁のとおりです。



ANAインターコンチネンタルホテル東京 『ストロベリー・センセーション 2023』 概要

共通開催期間:2023年1月5日(木)~5月31日(水)

●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM Lounge

「ストロベリー・アフタヌーンティー」 お1人様 6,800円(税・サービス料込み)

<時間> 11:00~18:30(最終入店) ※2時間制

<ご予約・お問い合わせ> TEL: 03-3505-1185(レストラン予約)

<メニュー内容(前頁写真・上段左から)>

▶ ストロベリースイーツ(12種類):

ストロベリーとホワイトチョコレートのチョコレートコーン/ストロベリーとマスカルポーネチーズのチョコレートカップ/

ストロベリーとヨーグルトのヴェリーヌ/リコッタチーズとドライフルーツのカッサータ風/

ストロベリーとジャージー牛乳のシュークリーム/ストロベリーと北海道産牛クリームのムース/

ストロベリーとクリームチーズのベイクドチーズケーキ/ストロベリーとフロマージュブランのタルト/

ストロベリーとコンデンスミルクのフィナンシェケーキ/ストロベリーと発酵バターのクッキーサンド/

ストロベリーとサワークリームのスクエアケーキ/ストロベリースコーン

▶ セイボリー(5種類):

卵とツナのサンドイッチ/とんかつバーガー ストロベリーと紫マスタードのソース/ ブリーチーズとスパイスベリーソース/生ハムとストロベリーのキッシュ/ スモークサーモンとストロベリーのタルタル

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「ストロベリーソーダ」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」の各種紅茶やハーブティー、フレーバー ティー、コーヒー、日本茶など全25種類がフリードリンクとなります。



テイクアウト用「ストロベリー・アフタヌーンティー」

※テイクアウト用商品(写真)も販売します。

⇒ 3,000円(税込み)[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

●ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE

「ストロベリー・アフタヌーンティー・ブースト」 お1人様 6,961円(税・サービス料込み)

<時間> ①11:30~13:30 ②14:00~16:00 ③16:30~18:30 ④19:00~21:00 ※各2時間/4部制 ※但し、火曜を除く。 ※営業日及び営業時間は変更になる場合があります。

<ご予約・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/offer/strawberry-afternoontea-boost-2023/

<メニュー内容(前頁写真・上段左から)>

▶ ストロベリースイーツ(10種類):

レッドベルベットケーキ/ストロベリーのムース/苺大福/ストロベリーとアニゼットのゼリー/ ストロベリールビーチョコレートクリーム/ストロベリーショートケーキ/ストロベリーと胡椒のムース/ ストロベリーのパートドフリュイと生姜のソース/ストロベリーとゴマのバスケット/ストロベリーとシナモンのタルト

▶ セイボリー(5種類):

ステーキハウスバーガー/ストロベリーガスパチョ/ストロベリー&アボカド ピスタチオトースト/ 豚バラ肉のグリル チミチュリソース/ミートポテトパイ

以上、全15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「ストロベリーミルク」をサービスした後、「ロンネフェルト」の各種紅茶やフレーバーティー、コーヒーなど全9種類がフリードリンクとなります。

※その他にも「カスケイドカフェ」、日本料理「雲海」、中国料理「花梨」、「ピエール・ガニェール パン・エ・ガトー」など において、苺をふんだんに用いたメニューや商品を展開します。



<参考資料>

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。



「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

■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。



■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパン:

IHG Hotels & Resorts / IHG ANA Hotels Group Japan

IHG ホテルズ& リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。

下記の 17 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に約 6,000 ホテルを有し、1,800 軒超のホテルが開発中となっています。

また、IHG ワンリワーズは、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ラグジュアリー&ライフスタイル: シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, ホテル インディゴ
- プレミアム: voco ホテルズ, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- エッセンシャルズ: ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, avid ホテルズ
- スイーツ: <u>Atwell スイーツ</u>, <u>ステイブリッジ スイーツ</u>, <u>ホリデイ・イン クラブバケーションズ</u>, キャンドルウッド スイーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 325,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006 年 12 月に、IHG と ANA の業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。2022 年 9 月現在、6 ブランド(インターコンチネンタル、キンプトン、ANA クラウンプラザ、ホリデイ・イン及びホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ)、44 ホテル、12,000 室超を展開しています。今後も voco 大阪セントラル、ホテルインディゴ東京渋谷、リージェント京都の開業を予定しており、日本においてもIHG ホテルズ&リゾーツは拡大をし続け、更なる旅の選択肢を皆様におとどけしてまいります。

IHG グローバルサイト: www.ihq.com/hotels/qb/en/reservation

IHG ワンリワーズアプリ: Apple App

IHG ワンリワーズアプリ: Google Play store IHG ニュースルームサイト: www.ihqplc.com

LinkedIn: https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/

Facebook: https://www.facebook.com/IHGCorporate/

Twitter: https://twitter.com/IHGCorporate

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式ウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp

以上

プレスリリース常時公開中 https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/

【ニュースリリース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: <u>sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp</u>