

ANAインターコンチネンタルホテル東京 カスケイドカフェ  
新企画『ストロベリースイーツ&フレンチディナーbuffet』提供  
「フランスの美食を巡る旅」をテーマにした料理と合わせて、  
30種類に及ぶストロベリースイーツとフランス伝統菓子を心ゆくまで

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)では、オールデーダイニング「カスケイドカフェ」(2FL.)において、本年1月5日(木)から5月31日(水)まで、フランスの美食の数々とともにストロベリースイーツを合わせて楽しむことができる『ストロベリースイーツ&フレンチディナーbuffet』[平日 7,700円(税・サービス料込み)/土日祝日 8,900円(同)]を提供いたします。

同ディナーbuffetは、昨年好評を得た「旅するbuffet〜フランス紀行〜」と「ストロベリー・スイーツbuffet」が合体し、「フランスの美食を巡る旅」をテーマにした各種料理と合わせて、旬の苺をふんだんに用いた約30種類のストロベリー&フレンチスイーツを贅沢に取り揃えた新企画となっております。フランスの伝統的な料理からモダンスタイルまで約70種類の料理をご用意し、充実した「各種チーズとサラミのカッティングコーナー」を含めて存分にご堪能いただけます。

主なメニューとしては、フランス・マルセイユ発祥の漁師料理「ブイヤベース」や北西部ブルターニュ地方で生まれた郷土料理「そば粉のガレット」など世界中で愛される代表的なフランス料理をはじめ、東部ブルゴーニュ地方の歴史に裏打ちされた郷土料理「ブフ・ブルギニョン(牛肉の赤ワイン煮)」や、南東部ドーフィネ発祥の「ドフィノワグラタン」など本場さながらの味わいをおとどけます。また、フランスとスペインにまたがるバスク地方の家庭料理「ピペラード」をアレンジした「真イカのソテーのピペラード バスク風」ほかシェフ自慢のオリジナル料理もラインナップしています。パティシエが一つ一つ精魂込めて作り上げる種類豊富なストロベリースイーツとともに「サンマルク」「オペラケーキ」「モンブラン」「ギモーブ」などのフランス発祥の伝統菓子についてもご期待ください。



『ストロベリースイーツ&フレンチディナーbuffet』料理イメージ

ホテルならではの国際色あふれた雰囲気の中、buffetスタイルでフランスの多彩な料理とストロベリースイーツを心ゆくまで満喫できる『ストロベリースイーツ&フレンチディナーbuffet』の営業概要及び主なメニュー内容は次頁のとおりです。

## 『ストロベリースイーツ&フレンチディナーブッフェ』概要

- 期間/時間: 2023年1月5日(木)~5月31日(水) 17:00~22:00 ※120分制 (最終入店 21:00)
- 店舗: 「カスケイドカフェ」2FL. **Cascade Cafe**
- 料金: 平日 大人 7,700円/お子様(4~12歳) 3,850円  
土日祝日 大人 8,900円/お子様(4~12歳) 4,450円 ※料金はすべて、税・サービス料を含む。
- ご予約・お問い合わせ: レストラン予約 TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>
- 主なメニュー: 下記の他、合計約70種類のメニューを揃えます。

<p>&lt;ライブステーション&gt; ※シェフが目前で作り立ての料理を提供。 そば粉のガレット/ローストビーフ</p> <p>&lt;前菜&amp;サラダバー&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・鴨とイチジクのテリーヌ ドライフルーツのチャツネ</li><li>・スモークダックとカボチャのムース トリュフ風味</li><li>・ホタテとビーツ、チョリソのタルト仕立て</li><li>・野菜のテリーヌ ピキーソース</li><li>・カジキマグロのニソワーズサラダ仕立て</li><li>・イカとムール貝のジンジャー Dressing マリネ</li><li>・スモークサーモンとポテト、クリームチーズのサラダ</li><li>・根セロリとリンゴのレムラード</li><li>・サーモンのディールマリネ</li></ul> <p>&lt;スープ&gt; ※以下のメニューから日替わりで2種をご用意。 きのこソーセージとオニオンのクリームスープ/ チキンコンソメ/オニオンビーフコンソメ/ カボチャのポタージュ/ネギのポタージュ/ 根セロリのポタージュ/</p> <p>&lt;シーフードコーナー&gt; ズワイガニ/ソフトシェルシュリンプ/ホタテ貝 (4種のソース:タルタルソースカレー風味/ハーブソース/ スパイスマヨネーズ/オニオンとオリーブソース)</p> <p>&lt;各種チーズとサラミのカットコーナー&gt; チーズ5種(白カビ、青カビ、ヤギ、ハード、ウォッシュ)/ 生ハム/サラミ3種/ナッツ3種/ドライフルーツ/ オリーブ2種/コルニッション/セミドライトマト/ パン3種/グリッシーニ2種</p>	<p>&lt;温製料理&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ブフ・ブルギニオン(牛肉のブルギニオン風煮込み)</li><li>・ドフィノグラタン</li><li>・ジャンボオムレツと小エビとマッシュルームのアメリカヌソース</li><li>・骨付きソーセージと豚バラ肉のロースト 白インゲン豆トマト煮込み</li><li>・グリルチキンとトマト オリーブバジルソース</li><li>・ローストポーク オレンジスパイス オニオンソース</li><li>・真イカのソテーのピペラード バスク風</li><li>・ブイヤベース</li><li>・ムール貝の白ワイン蒸し</li><li>・殻付きホタテ貝とベーコンとオニオンのグラタン</li><li>・ベビーホタテ貝のサフランリゾット</li></ul> <p>&lt;ストロベリースイーツ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ストロベリーレアチーズケーキ</li><li>・ストロベリアルビーチョコレートクリーム</li><li>・ヨーグルトクリームストロベリーソース</li><li>・ストロベリーと小豆のムース</li><li>・ストロベリーとバニラのシャルロット</li><li>・ストロベリーレモンタルト</li><li>・ストロベリーカスタードプリン</li><li>・ストロベリーシュークリーム</li><li>・ストロベリーバームクーヘン</li><li>・ストロベリーフィナンシェケーキ</li><li>・ストロベリーロールケーキ</li><li>・苺大福</li><li>・苺水饅頭</li></ul> <p>&lt;フレンチスイーツ&gt; ストロベリーギモーブ/ストロベリーマドレーヌ/ ストロベリーマカロン/サンマルク/オペラケーキ/ モンブラン/ガトーショコラ</p>
---	---

※食材の仕入れ状況ならびに時期によって、メニューが変更になる場合があります。

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  
TEL03-3505-1698(広報直通) E-mail: [naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)

## <参考資料>

### 一 店舗概要

#### ■カスケイドカフェ Cascade Cafe

ホテルのオールデーダイニングとしてロビー階に位置し、親しみのある洋食メニューを豊富に揃えるほか、ショーキッチンエリアをワンサイドに並べた臨場感あふれるブッフェカウンターが特徴。ピザ窯、ロティサリー、グリヤードの設備を整え、イタリアンテイストやアジアンテイストも含め、朝・昼・晩それぞれに五感で楽しめる食のステージとなっています。ディナーブッフェでは、上質な素材を使ったホテル自慢の料理を品数にして約70種類揃え、食べやすいポーションに仕上げた美しい料理を、ゆったりと寛いでお召上がりいただけます。店内はアトリウムロビーに連なる三角形の空間で、西側のプロムナードに沿ってガラス張りになっています。開放的な雰囲気の中、豊富なアラカルトメニューを含めて気軽に食事場所としてもご利用いただけます。



### 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

#### 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](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト

[www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

以上