

ANAインターコンチネンタルホテル東京

brunchの新機軸「ザ・ステーキハウス シェフズ・brunch」提供

7品のアイコンックなウエルカムスナックから始まる、エレガントなプレゼンテーション
時間を気にせず、充実した食事とともにゆったりとした時間を楽しむカルチャーを提案

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、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」(3FL.)において、本年2月4日(土)から10月30日(月)まで(火曜日を除く)、brunchの新機軸として、全10品で構成する新メニュー「ザ・ステーキハウス シェフズ・brunch」[お1人様 8,452円(税・サービス料込み)]を提供いたします。

当該メニューの開発に当たっては、当ホテルのスペイン出身の総料理長をはじめとする多国籍なシェフチームが、進化を続けるコスモポリタンシティ「東京」において、多様化したライフスタイルに合ったメニューを提供したいという観点から考案しました。「眠らない街」「どんな人もいつでも食べられる」「Always Brunch Time」というコンセプトに基づいて、時間にとらわれないbrunchに適した国際的な料理をラインナップしています。

一般的に「brunch」とは、朝食と昼食を組み合わせた造語で、午前11時から午後3時頃までの間に提供されることが多く、夜型のライフスタイルの人や、食事の時間が一定しない人などが、朝食と昼食を兼ねた充実した食事内容でゆったりとした時間を過ごすことができる利点があります。日本でも旅行先や集いの場でbrunchを楽しむようになってきているという背景があります。「ザ・ステーキハウス」では、落ち着いた雰囲気の中で食事を楽しんでいただけるよう、ビュッフェ形式ではなく独自のプレゼンテーションで、種類豊富な料理をすべてテーブルサービスすることにこだわりました。

初めに、エレガントで遊び心あふれるプレゼンテーション(コック帽をモチーフとした3段の台/ピクニック・brunchをイメージした絵柄)にて、7品のアイコンックなウエルカムスナックをテーブルにサービスします。朝食に適した「クロワッサンベーコンサンドイッチ」や、古代ローマが起源のおもてなし料理が欧米で広くパーティー料理として定着した「デビルドエッグ」、中東や地中海地域の伝統的な家庭料理「フムス」、オリジナルミニパンケーキ「ローストダックブリニ」など、スモールポーションで多様な味わいを提供する点が特長です。続いて提供されるボリュームのある前菜・メインディッシュ・デザートについては、各々お好みの一品が選べるプリフィクススタイルとなっています。

「ザ・ステーキハウス」が提唱する「シェフズ・brunch」は、ご家族の記念日や誕生日会をはじめ、親しいお仲間同士での食事会などでもぜひ利用していただきたいという意図も込めてメニュー開発をしています。食事を通じてお客様が笑顔になり、楽しい時間を共にする機会を増やしていただけるよう、長期間提供してまいります。

新企画『ザ・ステーキハウス シェフズ・brunch』の概要は次頁のとおりです。

※写真は2名盛
3段の台には7品のウエルカムスナック
手前の3皿は選択メニューの一例
(左:デザート/中央:メインディッシュ/右:前菜)



【ザ・ステーキハウス シェフズ・ブランチ】概要

■提供期間／時間：2023年2月4日(土)～10月30日(月) 第1部 11:30～13:30／第2部 14:00～16:00

※但し、火曜日を除く。

※各部10組限定／17時以降も提供可／前日21:00までに要予約

■場所：「ザ・ステーキハウス」(3FL.) THE STEAKHOUSE

■料金：お1人様 8,452円(税・サービス料込み)

■メニュー内容：※時期によって、メニュー内容が多少変更になる場合があります。

ウェルカムスナック 全7品

※19世紀に遡るコック帽の由来から着想し、高さのあるコック帽をモチーフとした3段の台に載せてサービスします。

海老のフリット／チーズグリッシーニ／生ハムコロッケ／ローストダックブリニ／クロワッサンベークンサンドイッチ／デビルドエッグ／フムス

前菜1品を以下より選択

- ◇ 自家製ブリオッシュのエッグベネディクト イベリコハム添え (1頁目写真:2列目右)
- ◇ アボカドパイ フェタチーズ、ピーカンナッツ、コリアンダーソース
- ◇ シーフードオンアイス(ロブスター、ホタテ、エビ、カニ、タコ、ムール貝) + 2,970円
- ◇ スモークブッラータ、フレッシュトマト、ピスタチオとバジル + 1,540円

メインディッシュ1品を以下より選択

- ◇ オーストラリア産サーロイン炭火焼き エシャロット添え (1頁目写真:中央手前)
- ◇ 牛ほほ肉の煮込み マッシュポテト
- ◇ サーモンのグリル ローストベジタブル ロメスコソース
- ◇ シーフードのタリアテッレパスタ
- ◇ トリュフ&マッシュルームバーガー(ニュージーランド産パティ) + 2,150円

デザート1品を以下より選択

- ◇ モンブラン ショートケーキ (1頁目写真:2列目左)
- ◇ クレームブリュレ オレンジソルベ添え
- ◇ チーズケーキ ストロベリージャムと生クリーム添え
- ◇ チョコレートケーキ ストロベリーソース添え

店舗概要 - ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE

席数：108席 (内)カウンター6席／個室4室(4～16席)

「ザ・ステーキハウス」は「The Neighborhood Steakhouse(普段使いの多用途なステーキハウス)」をキャッチフレーズに、日本人・外国人を問わず、総客室数844室に宿泊される個々のゲストも気軽に来店していただけるような温かみで居心地の良い雰囲気を重視したステーキ専門店です。レストラン入口には、全長3メートルの備長炭火焼きグリルが、ダイナミックで臨場感あふれる雰囲気を創り出し、アメリカンビーフと産地を厳選した和牛などのステーキをお楽しみいただけます。

アラカルトメニューを主体に自由な組み合わせが可能で、ステーキ以外にも各種シーフード料理や前菜、スープ、サイドディッシュも充実しており、「食べること」「飲むこと」を存分に満喫していただけます。ランチタイムには、国別のビーフパテを使用した特色あふれる炭火焼ハンバーガーを数種ご用意し、単品でカジュアルにご利用いただけることも魅力のひとつです。



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

TEL:03-3505-1698(広報直通) E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp

<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 m²)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とどけしています。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。



■IHG ホテルズ&リゾート / 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&リゾート](#) [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: [シックスセンス ホテルズ&リゾート](#) [スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾート](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート](#), [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](#), [ホテル インディゴ](#)
- プレミアム: [voco ホテルズ](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾート](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾート](#), [EVEN ホテルズ](#)
- エssenシャルズ: [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾート](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [avid ホテルズ](#)
- スイーツ: [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [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&リゾートは拡大をし続け、更なる旅の選択肢を皆様におとどけてまいります。

IHG グローバルサイト: www.ihg.com/hotels/gb/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.ihgplc.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