

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」 新企画『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』を提供

香り立つスパイスが引き出す、中国料理の新たな魅力
夏向けにアジアンスパイスや爽やかなハーブを活用した本格点心とスイーツ全 18 品

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／総支配人マイケル・ヤンセン】では、2025 年 5 月 1 日(木)から 8 月 31 日(日)まで、広東料理と最先端の香港の食の粋を味わうことができる中国料理「花梨」(3FL.)において、『アジアンスパイス・アフタヌーンティー～香るスパイスと点心の饗宴～』お 1 人様 8,855 円(税・サービス料込み)を提供いたします。

同アフタヌーンティーでは、日差しが強くなるこれからの季節にぴったりの「アジアンスパイス」をテーマに、クミンや八角、シナモンなど香り豊かなスパイスを効かせた料理 10 品とデザート 8 品を、アジアンカラーの華やかな絵柄を描いた特製の大型蒸籠に盛り付けてご用意いたします。本企画の実施には、「飲茶」の本場・香港の点心師(点心専門の料理人)から伝授されたレシピをもとに、作り立ての味わいを提供する本格的な自家製点心がご好評をいただいているという背景があります。その人気を受けて、2022 年 2 月より、飲茶メニューと種類豊富なデザートを一度に楽しめる「チャイニーズ・アフタヌーンティー」の提供を開始し、季節ごとにテーマを変えながら、毎回新たな味わいと発見をおとけしています。

特徴的な料理としては、スイートチリソースにタマネギと柑橘風味を合わせた爽やかなスパイス香るソースで味わう「北海帆立貝の湯引き、オリエンタルソース仕立て」、ライムの酸味とともにフェンネルやレモングラスが香る特製チリパウダーが味わいを引き立てる「ライム&スパイス香る鮮魚のカリッと揚げ」、さらにクミンとチリの香りが立ち上がる「和牛ロースの香ばし煎り焼き、クミン&チリの香り」など、スパイスの香りや辛味、そして食感のコントラストが楽しめる贅沢な一品料理を、少量ずつ多彩に味わうことができます。また、一つ一つ皮から丹念に手作りする「サクサク餅皮揚げ餃子、カレー風味」や「海鮮たっぷり蒸し餃子」などは、自信をもって推奨できる自家製点心メニューです。デザートには、旬のフルーツを用いながら中国料理の技法とスパイスの個性を融合させた独創的なスイーツが揃います。「メロンクリーム 白きくらげと八角のコンポート」や「とろけるマンゴーまんじゅう」、爽やかなハーブの香りが清涼感をもたらす「ベルガモットのムース」「ローズマリーとレモンのケーキ」などが華やかさを添えています。



『アジアンスパイス・アフタヌーンティー～香るスパイスと点心の饗宴～』(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 3 種類のオリジナルモクテル(ノンアルコールカクテル)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、同アフタヌーンティーは、ディナータイムにも提供しており、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)】もご用意しています。

奥深い香りと爽やかな味わいで五感を魅了する『アジアンスパイス・アフタヌーンティー～香るスパイスと点心の饗宴～』の概要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 中国料理「花梨」

『アジアンスパイス・アフタヌーンティー～香るスパイスと点心の饗宴～』概要

■店舗名：中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant

■提供日：2025年5月1日(木)～8月31日(日) ※但し、火曜日を除く。

■提供時間：第1部 11:30～／第2部 14:00～／第3部 17:30～ ※2時間制。

※完全予約制。前営業日の15時までにご予約ください。※各部10組限定。

■料金：お1人様 8,855円(税・サービス料込み)

■メニュー内容：下記のとおり、全18品の料理&スイーツと中国茶を含む9種類のお飲み物が含まれます。

＜フードメニュー 全10品＞

広東式焼き物2種、豚トロ・自家製スパイスソーセージ／ライム&スパイス香る鮮魚のカリッと揚げ／
 北海帆立貝の湯引き、オリエンタルソース仕立て／四川風よだれ鶏／自家製小籠包／
 天然海老のトロピカルパイナップルフリット／和牛ロースの香ばし煎り焼き、クミン&チリの香り／
 ぷりぷり海老のライスペーパー包み揚げ、チリマヨソース／サクサク餅皮揚げ餃子、カレー風味／
 海鮮たっぷり蒸し餃子

＜スイーツメニュー 全8品＞

杏とサフランのコンポート／メロンクリーム 白きくらげと八角のコンポート／ベルガモットのムース／
 バニラとシナモンのクレームパフ／ローズマリーとレモンのケーキ／とろけるマンゴーまんじゅう／ランブータン／
 季節のフルーツとナタデココ入りココナッツヨーグルト

オプション ※表示価格はすべて、税・サービス料込み。

①「北京ダック」(886円)／②「季節のフルーツ盛り合わせ」(3,500円)／③「本日のデザート」(2,530円)

※②と③には、20文字以内のメッセージプレートを添えることができます。

＜ドリンクメニュー 全9種＞ ※フリードリンク制

茉莉花茶(ジャスミン茶)／薬膳烏龍茶／水仙烏龍茶／珠茶(ジュ茶)／キーマン紅茶／ライチ紅茶／
 (以下、ノンアルコールカクテル3種)

ピーチライチティーソーダ／パッシモーニ／烏龍プラムティー

ドリンクのオプション 「90分フリーフロプラン」 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／ワイン(白・赤)／瓶ビール／紹興酒／ハイボール

＜中国料理「花梨」の店舗概要＞

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、本場の味をバラエティ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

<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。



「水スイート」(52 m²/全 60 室)

ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 801 室／13 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位置し、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。地上 37 階、801 室を擁する当ホテルは、エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続け、「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」の創出を目指しています。2024 年には全カテゴリーを対象とした大規模な改装を完了し、洗練された空間デザインとプレミアムアメニティを備えた、より上質な滞在体験を提供。また、館内 13 のレストラン&バーは、2024 年にリニューアルした「カスケイドカフェ」と「アトリウムラウンジ」、新たに誕生した「ジュネヴァ ロビーバー」とともに、革新的なダイニングシーンを演出しています。35 階及び新たに 36 階に拡張した国内最大級の広さ(約 900 平米)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」からは、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の絶景を一望。さらに大小 22 の宴会場を備え、日本のおもてなしの心と国際水準のサービスが調和した、真のインターナショナルホテルとして進化を続けています。

【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、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS www.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

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・柴田

TEL:03-3505-1698(広報直通) E-mail: naomi.mori@ihg.com sayaka.yamashita@ihg.com

参考資料

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

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カンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワーズは、1億4,500万人の会員を有する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](#), [ヴィニエツト 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](#), [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](#), [ガーナー](#), [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 クラブパケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- エクスクルーシブパートナーズ: [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

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 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024 年 12 月 31 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 9 ブランド(インターコンチネンタル、シックスセンシズ、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・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、voco、ガーナー)、52 ホテル、14,605 室を展開しています。さらに、ホリデイ・イン京都五条(2025 年)、ANA ホリデイ・インリゾート軽井沢(2025 年)、インターコンチネンタル札幌(2025 年)、高知、知立、浜松に 3 軒の ANA クラウンプラザホテル(2026 年)、リージェント京都(2027 年)、voco 広島(2027 年)などの 14 ホテル(2,355 室)が開業予定です。また 2025 年には、「ヴィニエツト コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクションが誕生します(現在ブランド移行中)。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。

※2024 年 12 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

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

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

以上