

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『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド』を提供
英国の陶磁器ブランド「ウェッジウッド」との期間限定コラボレーション
香港式飲茶の伝統的な点心とスイーツを、歴史ある意匠のテーブルウェアで楽しむひととき

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、本年9月6日(土)から12月30日(火)まで、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、『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド～ターコイズに包まれる飲茶時間～』[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は、英国の陶磁器ブランド「ウェッジウッド」とのコラボレーションによって、「花梨」が自信を持っておとどけしている香港式飲茶の伝統的な点心とスイーツを、同ブランドの「フロレンティーン ターコイズ」のテーブルウェアで提供する初の企画となっております。ギリシャ神話の「グリフィン」をモチーフとしたボーダー模様と鮮やかなターコイズブルーのコントラストが印象的なフォーマルなデザインが、優雅で特別なティータイムを演出します。

当該コラボレーションでは、1986年の「花梨」開業時から伝統を受け継ぐ自家製点心と現代の感性を取り入れた料理を、アフタヌーンティー発祥の地・英国において1874年から継承されてきた歴史のある「フロレンティーン コレクション」の優美な食器に合わせることで、それぞれが培ってきた歴史と革新を尊重するフィロソフィーを体現し、「花梨」ならではのチャイニーズ・アフタヌーンティーの新たな魅力を創出することを目指しました。

同企画のメニューは、一つ一つ皮から丹念に手作りする「蒸し餃子」「小籠包」、伝統の「大根餅」などの点心をはじめとする料理9品とデザート9品を「フロレンティーン ターコイズ」の絵柄を用いた特製の大型蒸籠に盛り付けて提供いたします。点心の他に最新の料理として、豆鼓(黒豆を原料とした調味料)で炒めた和牛ロース肉を、陳皮(みかんの皮を乾燥させた漢方の生薬)と揚げたニンニクを粉末状にしたものを絡めて味わう「和牛肉のブラックビーンズソース フライドガーリックのせ」や、隠し味を活かしたオーロラソースが海老の風味を一層引き立てる逸品「海老のオーロラソース」など、味覚の変化が楽しめる一品料理を少量ずつ多彩に味わうことができます。デザートは、人気の定番スイーツ「エッグタルト」や「胡麻団子」のほか、「ウェッジウッド シグニチャーティー オリジナル茶葉使用のブラックタピオカミルク」やターコイズブルーを採り入れた「マロンシュークリーム&ウェッジウッド ロゴチョコレート」など独創的なスイーツが華やかさを添えています。

お飲み物は、「ウェッジウッド」の高品質な紅茶「アールグレイ」と香りや味わいの異なる6種類の中国茶をご用意し、全18品のメニューと合わせてご自由にお楽しみいただけます。また、オブショナルメニューとして、「ウェッジウッド」のシグニチャーティー「アールグレイ」を使用したオリジナルモクテル「アールグレイ・エクリプス」[2,530円(税・サービス料込み)]や、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[お1人様3,000円(税・サービス料込み)]もご用意しています。

秋から冬へと移りゆく彩り豊かな季節に向けて、美しい意匠のテーブルウェアでひと味違ったチャイニーズ・アフタヌーンティーを楽しむことができる『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド～ターコイズに包まれる飲茶時間～』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 with ウェッジウッド』(写真は2名盛)

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」

『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド』概要

■名称：『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド～ターコイズに包まれる飲茶時間～』

※省略型表記の場合：『チャイニーズ・アフタヌーンティー with ウェッジウッド』

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

■提供日：2025年9月6日(土)～12月30日(火) ※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時までに要予約。各部10組20名限定。

■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7種類のお飲み物が含まれます。

<フードメニュー 全9品>

叉焼(チャーシュー)/鶏の中華風醤油煮込み/酢豚/和牛肉のブラックビーンズソース フライドガーリックのせ/
海老のオーロラソース/小籠包/大根餅/ニラと海老入り蒸し餃子/パンダ饅頭

<スイーツメニュー 全9品>

ウェッジウッド シグニチャーティー オリジナル茶葉使用のブラックタピオカミルク/エッグタルト/胡麻団子/
中華風蒸しカステラ/リンゴ飴/マロンシュークリーム&ウェッジウッド ロゴチョコレート/
松の実とカラメルのカスタードタルト/五香粉とビターチョコレートのアップルタルト/レモンケーキ

オプションメニュー ※以下の表示価格はすべて、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7種> ※フリードリンク制

アールグレイ(ウェッジウッド シグニチャーティー)/茉莉花茶/薬膳烏龍茶/
水仙烏龍茶/桂花茶/キーマン紅茶/ライチ紅茶

オプションメニュー

◇ ノンアルコールカクテル「アールグレイ・エクリプス」 2,530円 (写真・右)

◇ 「90分フリーフロープラン」 お1人様3,000円

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

【ウェッジウッドについて】

ウェッジウッド公式オンラインストア <https://www.wedgwood.jp/>

ウェッジウッド公式インスタグラム <https://www.instagram.com/wedgwoodjapan/>

「ウェッジウッド」は、ジョサイア・ウェッジウッドによって 1759 年に創設されました。創業者のジョサイアは素晴らしい陶工であるとともに、博愛主義やマーケティングの先駆者でもありました。265 年を超える伝統を持つウェッジウッドは、真のイギリス文化のアイコンであり、イギリスの企業家精神とクラフトマンシップの証になっています。デザイン、品質、革新の主義に基づいて設立された「ウェッジウッド」は、最高品質のファイン ボーン チャイナ製のテーブルウェア、ブランドを象徴するジャスパーや、美しい装飾品などを生み出しています。創業者ジョサイアの精神は連綿と「ウェッジウッド」に受け継がれ、現代も人々の生活を豊かにする瞬間を生み出し続けています。

<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 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&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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。

プレスリリースはホームページに公開中 <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 20 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: シックスセンス 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, ヴェニエット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- プレミアム: voco, Ruby, 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 クラブバケーションズ, 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。※2025 年3月 31 日現在

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

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

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>

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