

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」
実りの秋の『彩り膳&和スイーツbuffet』と
季節の趣を映し出す会席料理

日本庭園を愛でながら、季節を奏でる品々で舌鼓を打つひとときを
秋の味覚づくしの彩り豊かな料理、和と洋を織り交ぜたデザートbuffet、季節ごとのかき氷など

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、日本料理「雲海」(3FL.)にて、秋の味覚づくしの彩り豊かな料理と合わせて、和と洋を織り交ぜたデザートbuffetをbuffet形式でお楽しみいただける『彩り膳&和スイーツbuffet』(昼 8,142 円／夜 10,177 円 税・サービス料込み)ならびに 4 種の季節の会席料理(12,650 円～31,625 円／税・サービス料込み)を提供しています。

『彩り膳&和スイーツbuffet』は、旬の食材の香りの豊かさや食感を生かした一品一品を、風情のある器に個々に盛りつけ、白木の角盆に並べた彩り豊かな料理です。「雲海」料理長とパティシエが紡ぎ出す和洋テイストのスイーツをbuffet形式でお好きなだけ満喫できる点も特長です。

4 種の季節の会席料理では、秋の食材の代表格である松茸や様々なキノコ類、栗、秋茄子、銀杏、里芋、蓮根など、多種類の厳選した食材を使用した献立をご用意しています。料理長が素材の組み合わせに吟味を重ね、伝統的な技法を用いて丁寧に仕上げ、一品一品が見た目にも美しく、季節の趣を映し出すようにおとどけしています。会席コースを締めくくる水菓子は、旬の果物を豊富に用いた「雲海」特製のかき氷 3 種の中から好みのものをお選びいただけます。



写真・左上:
白木の角盆にのせて1度にテーブルサービスされる『彩り膳』

写真・右上:秋の会席料理(イメージ)

写真・右:『彩り膳』と合わせて楽しむ「和スイーツbuffet」

写真・左:「雲海」特製「抹茶かき氷」



滝が流れる広い池を擁した情趣あふれる庭園(360 m²)を眺められる日本料理「雲海」では、庭園側がすべてガラス張りになっているホール席のほか、お座敷 3 部屋、テーブル個室 5 部屋を備えています。落ち着いた雰囲気での会食をはじめ、ご家族のお祝い事や記念行事まで、幅広い目的でご利用いただけます。木々が色づき、秋の装いが始まる庭園の風情とともに、季節を奏でる品々で舌鼓を打つひとときをお過ごしください。

日本料理「雲海」の作り手の感性と技が光る献立内容及び営業概要は次頁のとおりです。

① 『彩り膳&和スイーツbuffet』概要

- 期間/時間: 通年で提供 ※但し、定休日の月曜、及び日曜のディナータイムを除く。

☐ 第1部 11:30～/12:00～、第2部 13:30～/14:00～ ※90分制。各部30食限定。

☐ 17:00～22:00 (L.O.20:00) ※120分制。20食限定。

■ 店 舗 : 日本料理「雲海」(3FL.)

■ 価 格 : ☐ 彩り膳&和スイーツbuffet(90分) 8,142円(税・サービス料込み)

☐ 彩り膳&和スイーツbuffet(120分) ※ワンドリンク付き 10,177円(税・サービス料込み)

■ 献立内容: ※2ヶ月ごとに献立が替わります。

彩り膳 (9月～10月)	栗と零余子の炊き込み御飯 香の物二種 松茸といろいろ木ノ子の土瓶蒸し 三つ葉 かぼす 生本鮪と海の幸 吹き寄せ 山葵 土佐醤油 味噌とろろ 青海苔 和牛すきやき のし鶏 半熟たまご ぶろっこりー 板谷貝錦秋浸し 秋味親子 染め卸し 芝素麺 振り柚子 汲み上げ湯葉と新銀杏 にしん山椒 生姜鼈甲餡 柿たっぷり白和え 秋野菜の煮物 里芋 紅葉人参 千両茄子 小蕪 軸菜 舞茸と蓮根 赤伏見の天婦羅 飾り稲穂 藻塩
和スイーツbuffet	抹茶と黒糖のパンナコッタ／パンプキン キャラメルソース／ ストロベリーショートケーキ／完熟柿ペーストとホイップクリーム／キャロットケーキ／ カシスマカロン／紫イモクッキー／お楽しみ雲海甘味いろいろ(数種)

② 会席料理の概要

- 期間/時間: 通年で提供 ※但し、定休日の月曜、及び日曜のディナータイムを除く。

☐ 11:30～15:30 (13:30L.O.)

☐ 17:00～22:00 (19:30L.O.)

■ 価 格 : ☐ 12,650円～31,625円 ☐ 18,975円～31,625円 ※税・サービス料込み。

■ 献立内容 : ※月ごとに献立が替わります。

会席コース 「悠」 22,770円 (一例)	先付 寄せ焼き茄子と蟹身 生姜餡 とんぶり 枯松葉素麺 木の実と胡麻薫る錦秋煮浸し 胡桃 松の実 坂本菊 江戸菜 帆立 舞茸蓮根 京揚げ 御椀 松茸だけの土瓶蒸し 酢橘 造り 本鮪 矢柄昆布 紅葉鯛 障泥烏賊 戻り鰹 芽物いろいろ 有東木の山葵 土佐醤油 焼物 加茂茄子田楽 かます松茸挟み焼き 芝牛蒡 酢橘 薩摩芋の焼きいも 紅葉人参 はじかみ 煮物 吹き寄せ のっぺい煮 鰻 石川小芋 新銀杏 南京 大根 近江蒟蒻 もみじ麩 食事 松茸の釜炊き御飯 赤出汁 香の物 水菓子 雲海かき氷 季節のフルーツいろいろ ※「らふらんす」「抹茶」「しろくま風」の中から一種、または、 「フルーツ白玉善哉 5倍抹茶濃厚あいすくりーむ」
---	--

<店舗概要>

■日本料理「雲海」(3FL.)

美しい庭園を愛でながら、しっとりとした日本情緒の中で、心ゆくまで日本料理の粋を堪能していただける料理店。永年にわたり、様式美に満ちた伝統的会席料理から季節の一品料理まで、器・素材・盛り付け、そして味わい、すべてに繊細なまでのこだわりを追求しています。室内に面した庭園は、旧芝離宮の恩賜庭園を模し、「四季八方見」*という考え方を取り入れた人工地盤庭園(360 m²)で、滝が流れる広い池を擁しています。かつて渡り鳥の通過点であった離宮のように「広く世界から訪れる多くの旅客が羽を休める場所となるように」との願いを込めて設計されました。



ホール席のほか、お座敷3部屋、テーブル個室5部屋を有し、会食や商談をはじめ、各種集いの席、結納やお祝い事などご家族の記念行事まで幅広い目的でご利用いただけます。

*「四季八方見」… 1年を通じ、季節ごとの草花がひっそりとした趣で移り咲き、自然な形で四季折々の風情を觀賞できること。

【日本料理「雲海」のご予約・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。

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枢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

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