

NEWS RELEASE

ANAIC2524-2025年10月27日

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ザ・ステーキハウス」 『フェスティブ・アフタヌーンティー・ブースト』提供

街が彩りに包まれるホリデーシーズンにぴったりの装いで登場 ステーキ専門店ならではの肉料理が充実した全 17 品のセットメニュー

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.)にて、本年11月1日(土)から2026年1月4日(日)までの期間、クリスマス・年末年始に向けて祝祭ムードに包まれるシーズンにお楽しみいただける新感覚なアフタヌーンティー「フェスティブ・アフタヌーンティー・ブースト」(お1人様6,500円~/税・サービス料込み)を提供いたします。

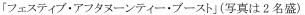
「フェスティブ・アフタヌーンティー・ブースト」は、ヨーロッパの山小屋をイメージした絵柄の蓋付きのオリジナルボックスを使用し、「ザ・ステーキハウス」独自のスタイルでテーブルサービスする点が特徴です。クリスマスをモチーフにした愛らしいスイーツと、肉料理をタパススタイルで楽しめるアフタヌーンティーとなっています。

専用ボックスの中には、ラズベリーのレアチーズケーキの周りにイチゴ風味のチョコレートクランチを纏わせて、星形のチョコレートの上にのせた遊び心あふれるケーキや、ライムで香り付けした爽やかなヨーグルトクリームに雪の結晶型のホワイトチョコレートを添えて雪山をイメージしたムースケーキ、アイシングしてアラザンと黄金の木こりのオーナメントを飾ったシュークリームなど、クリスマスをモチーフに精巧に仕上げた味わい深い11種類のスイーツが並びます。

また、別皿で提供する 6 種類のセイボリー(塩味のメニュー)は、ユニークな組み合わせが魅力の「フライドチキンワッフル」をはじめ、クリスマスカラーに演出した「ビーフラザニア」、「ローストビーフ プルーン添え」など、肉料理を中心としたお洒落感のあるタパス料理が含まれ、ディナーやパーティーメニューとしても適しています。

お飲み物については、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶やハーブティー、フレーバーティー、各種コーヒーなど全10種類をフリードリンクでお楽しみいただけます。12月1日からはスパークリングワインを添えて華やかに、さらに12月15日からは「炭火焼きフィレステーキ」(写真・右下)付きのプレミアムセット(お1人様10,000円/税・サービス料込み)もご用意し、より一層贅沢なひとときを満喫していただけます。







「ザ・ステーキハウス」の「ブースト」シリーズは、ワインやビールなどのおつまみにもなるような、少量ずつ種類豊富に楽しめるアフタヌーンティー風のメニューとして 2020 年秋に提供を開始しました。メニュー名の'ブースト(Boost)'は、「楽しみながらパワーを促進(ブースト)する」という意味合いから名付け、季節ごとにテーマを掲げた「アフタヌーンティー・ブースト」や、森の恵みにフォーカスした「フォレスト・ブースト」など多種多彩なメニューを展開し、女性同士やご家族連れ、カップルなど幅広い層から支持を得ています。

ランチ・ティータイム・ディナーなど1日を通じて、ホリデーシーズンの様々な集いの場を盛り上げる「フェスティブ・アフタヌーンティー・ブースト」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「ザ・ステーキハウス」

『フェスティブ・アフタヌーンティー・ブースト』概要

■期 間: 2025年11月1日(土)~2026年1月4日(日)

■時 間: ①11:30~13:30 ②14:00~16:00 ③16:30~18:30 ④19:00~21:00 ※各 2 時間 / 4 部制

※但し、12月24・25日及び12月31日は、上記①と②のみとなります。

■店 舗: ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE

■料 金: 期間ごとに料金が異なります。(税・サービス料込み)

♦ 11月1日~11月30日: 6,500円

◆ 12月1日~1月4日: 8,000円 ※スパークリングワイン1杯付き

◆ 12月15日~1月4日限定プレミアムセット: 10,000円

※「炭火焼きフィレステーキ」とスパークリングワイン1杯付き

■予約・お問い合わせ: TEL: 03-3505-1185 (レストラン予約)

前日21時までにお電話またはオンラインでの予約が必要です。

■メニュー内容

◆ セイボリー 6種類

フライドチキンワッフル ピクルスタルタルソース/ビーフラザニア/ローストビーフ プルーン添え/ イベリコハムのタルト/カリフラワームース いくら添え/エビのサフラン マヨネーズ和え

※12月15日~1月4日限定プレミアムセットには、「炭火焼きフィレステーキ」が加わります。

♦ クリスマススイーツ 11 種類

ラズベリーレアチーズケーキ/ヨーグルトムース/ミックスベリータルト/パンナコッタ/ストロベリーマカロン/ チョコレートケーキ/ヴェリーヌ ショートケーキ/ピスタチオマフィン/ジンジャーマンクッキー/ シュトーレン/クリームパフ

⇒ お飲み物 10 種類 ※フリードリンク制

初めに季節のウエルカムドリンク(オリジナル)をサービス。 ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶やハーブティー、 フレーバーティー、コーヒーなど

<オプションのスペシャルドリンク> ※写真左から

エスプレッソドリフト(カクテル)2.783 円 /ルビーフィズ(モクテル)2.277 円 /ジングル・ベリー・ドロップス(カクテル)2,783 円 ※税・サービス料込み。



■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(4~14 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801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

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、各種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。



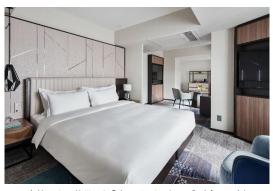




<ホテル概要>

■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。



改装により増設した「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、各国大公使館、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、日本的な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: <u>naomi.mori@ihg</u>.com sayaka.yamashita@ihg.com



参考資料

■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。

■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ーカンパニーです。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:** <u>シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ</u>, <u>リージェント ホテルズ&リゾーツ</u>, <u>インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ</u>, <u>ヴィニェット コレクション</u>, <u>キンプトン ホテルズ&レストランツ</u>, <u>ホテルインディゴ</u>
- •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