ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

NEWS RELEASE ANAIC2526－2025 年 11 月 27 日

ANAインターコンチネンタルホテル東京 「アトリウムラウンジ」

10 種類のフルーツとの組み合わせで楽しむ

「ストロベリー・アフタヌーンティー」を提供

“かわいくて美味しい”珠玉のいちごスイーツとセイボリーの全 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／総支配クライブ・マリー】では、2026 年 1 月 5 日（月）から 5 月 31 日（日）まで、ホテル内のレストラン、パティスリーなど全 7 店舗において共通開催するいちごのフェア『ストロベリー・センセーション 2026』（総称）の中心となるメニューとして、吹き抜けのロビーの中央に位置する寛ぎの空間「アトリウムラウンジ」（2FL.）にて、**「ストロベリー・アフタヌーンティー」**（お 1 人様 8,500 円／税・サービス料込み）を提供いたします。

「ストロベリー・アフタヌーンティー」は、2018 年に初めて提供して以来、当ホテルでは不動の人気を誇り、毎年大きな注目を集めています。2026 年に向けては、ペストリーシェフがこれまで以上にメニューの開発に時間をかけ、“かわいくて美味しい”いちごの魅力を最大限に引き出した「ストロベリー・アフタヌーンティー」が完成しました。ティースタンドを彩る全 12 品のスイーツには、フレッシュないちごをふんだんに使用するとともに、ラズベリーや林檎、パイナップル、バナナなど、いちごと相性の良い 10 種類のフルーツを組み合わせている点が特徴です。試作を重ねてたどり着いた最適なバランスが、いちごの甘酸っぱい香りや味わいをより一層引き立てています。

さらに、いちごをイメージした水玉模様が印象的な「いちごのアイシングクッキー」や、フリルドレスのような「いちごとオレンジのヨーグルトクリーム」、ハート形のクッキーとアラザンの飾りが華やかな「いちごとグレープフルーツのガナッシュ」など、デザインにも細やかな工夫を施しました。どれも見た目と味わいの両面で、いちごの多彩な魅力が感じられる逸品です。

別皿で提供するセイボリー（塩味の軽食）には、「トリュフ風味のチーズテリーヌ いちごとピーカンナッツ添え」や「ブルーチーズのパンナコッタ ストロベリーソース」など、いちごをアクセントに使った料理をはじめ、こしょうをきかせたスパイシーな「フライドチキン」など、風味や食感の変化を感じられる 6 品を揃えます。お飲み物は、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の今季限定の「ストロベリークラウド」や「スイートキス」をはじめとする各種紅茶やフレーバーティー、コーヒー、日本茶など全 15 種類がフリードリンクでお楽しみいただけます。

ほんのりと甘い香りに包まれながら、いちごの魅力を心ゆくまで満喫できる「ストロベリー・アフタヌーンティー」の概要は次頁のとおりです。

全 18 品の「ストロベリー・アフタヌーンティー」 ※写真は 2 名盛

いちごとオレンジのヨーグルトクリーム（左）
いちごのアイシングクッキー（右）

いちごとグレープフルーツのガナッシュ（左）
いちごとパイナップルのタルト（右）

ANA
INTERCONTINENTAL
TOKYO

ANAインターコンチネンタルホテル東京『ストロベリー・センセーション2026』

アトリウムラウンジ「ストロベリー・アフタヌーンティー」概要

＜店舗名称＞　アトリウムラウンジ（2FL.）　ATRIUM Lounge
＜提供期間／時間＞　2026年1月5日（月）～5月31日（日）　11:00～19:30（最終入店）　※2時間制
＜料金＞　お1人様　8,500円（税・サービス料込み）
　　　　　スペシャルドリンク「ストロベリークォーツ」付き　お1人様　9,600円（税・サービス料込み）
＜ご予約・お問い合わせ＞　TEL: 03-3505-1185（レストラン予約）
https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/atrium-lounge/

＜メニュー内容（前頁写真・上段左から）＞

いちごスイーツ（12品）：

上段：いちごのアイシングクッキー／いちごとバナナのスコーン／いちごとオレンジのヨーグルトクリーム
中段：いちごとグリオットチェリーのゼリー／いちごと林檎のタルト／いちごとカシスのヴェリーヌ／
　　　いちごとラズベリーのフィナンシェケーキ／いちごとライムのクリーム
下段：いちごとグレープフルーツのガナッシュ／いちごとパイナップルのタルト／
　　　いちごとルバーブのルビーチョコレートパンナコッタ／いちごと杏のシュークリーム

セイボリー（6品）：

プチフライドチキン／トリュフ風味のチーズテリーヌ　いちごとピーカンナッツ添え／
チキンと鴨のクレープロール／玉子とツナのサンドイッチ／
ブルーチーズのパンナコッタ　ストロベリーソース／
プチシューに詰めたタラのブランダード　セミドライトマト添え

以上、全18種類の品数となります。

※お飲み物は、ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の今季限定の「ストロベリークラウド」や「スイートキス」をはじめ、各種紅茶、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒー、日本茶など全15種類がフリードリンクとなります。

「ストロベリークォーツ」
（ノンアルコールカクテル）
※アフタヌーンティーのご利用者限定

＜店舗概要＞

■アトリウムラウンジ　ATRIUM Lounge：　席数　142席

天井高14mの吹き抜けの空間“アトリウムロビー”の中央に位置するラウンジで、待ち合わせや商談、歓談の場所として適しています。2024年のリニューアルにより、淡いピンクベージュを基調色に、天井高を生かした立体的な照明使いを採り入れた明るい印象の空間へと生まれ変わりました。一杯のコーヒーの味わいを大切にしたホテルブレンドコーヒーをはじめ、ドイツの紅茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶やハーブティー、フレーバーティーが好評です。
人気メニューの季節のアフタヌーンティーをはじめ、ビジネスランチ、ご家族でのくつろぎのディナー、夜のカクテルタイムには、天の川をモチーフにしたシャンデリアの照明のもと、ゆったりと寛いでグラスを傾けるなど、目的に合わせて様々な楽しみ方ができるラウンジです。

＜関連情報＞

✧ **コーヒー専門店「ブリュワーズ　コーヒー＆バー」（3FL.）においても、アトリウムラウンジと同じ「ストロベリー・アフタヌーンティー」を提供いたします。（但し、ドリンクは異なり、セルフサービスとなります。）**

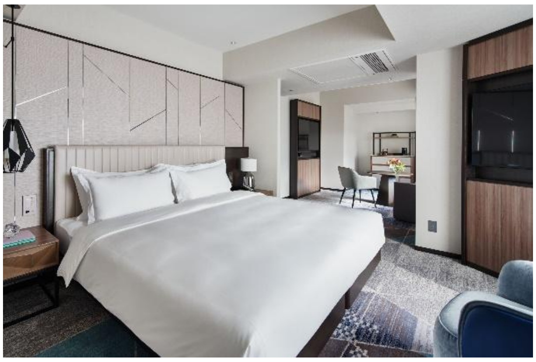
期間：2026 年 1 月 5 日（月）～5 月 31 日（日）　※但し、月曜・火曜を除く。
時間：11:00～16:00（最終入店）　※2 時間制
料金：「ストロベリー・アフタヌーンティー」　お 1 人様　8,000 円（税・サービス料込み）
＜オプションドリンク＞※税・サービス料込み
いちごクリームソーダ　1,000 円／レオナルド（カクテル）　1,800 円
平日限定／シャンパン「モエ　アンペリアル」　フリーフロープラン　5,000 円

✧ **いちごフェア『ストロベリー・センセーション 2026』では、その他に「カスケイドカフェ」、「ザ・ステーキハウス」、日本料理「雲海」、中国料理「花梨」、「ブリュワーズ　トゥーゴー」を含めた全 7 店舗において、いちごをふんだんに用いたメニューや商品を提供いたします。**

＜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。


改装により増設した「水スイート」（52 ㎡／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　山下・森・柴田
TEL: 03-3505-1698（広報直通）　E-mail: sayaka.yamashita@ihg.com / naomi.mori@ihg.com

ANA InterContinental TOKYO

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:** 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, ヴィニェット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランツ, 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