

**ANAインターチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」を提供**

いちごシーズン限定の“飲茶アフタヌーンティー”全19品、縁起を込めた大型蒸籠で登場

ANAインターチネンタルホテル東京【英語表記: ANA InterContinental Tokyo／東京都港区赤坂／総支配人クライプ・マリー】では、2026年1月10日(土)から4月30日(木)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、「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」[お1人様 8,900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、ホテル内全7店舗で共通開催するいちごフェア「ストロベリー・センセーション 2026」(総称)に合わせ、「いちご」をテーマに考案した新たな料理とデザートで構成されています。飲茶の本場・香港の点心師(点心専門の料理人)から技法を受け継いだ自家製点心も、いちごに着想を得た独創的なメニューとして、厳選素材を使った作り立ての味わいで登場します。これらは、縁起の良い双喜紋(そうきもん／祝い事に用いられる「囍」の紋)と、いちごの絵柄をあしらった特製の大型蒸籠に盛り付け、中国の旧正月「春節」を祝う華やかな雰囲気を演出します。

2022年2月から提供を開始した「チャイニーズ・アフタヌーンティー」は、飲茶に多彩なデザートを組み合わせ、一度にテーブルサービスするスタイルでご好評をいただいている。現在では、季節ごとにメニューを変えて展開する人気メニューとして定着しており、今回の新しいいちごメニューもその流れを受けて誕生しました。

料理は、いちごの甘酸っぱい風味を取り入れた「紅衣の揚げ海老団子」や「和牛ロース肉の煎り焼き 芽キャベツとストロベリーパウダー」をはじめ、いちごの色合いをイメージして紅白に仕上げた「タラバ蟹のせ 上湯餡かけ茶碗蒸し」や「北海帆立貝の湯引き ビーツソース」など、華やかで創意あふれるメニューを10品揃えます。自家製点心の中でも特に人気の蒸し物では、一つ一つ皮から丹念に手作りする海老蒸し餃子と合わせて、いちごを象った「カスタード餡入りいちごまんじゅう」が目を引きます。また、デザートは、パリパリの皮と中のジューシーないちご餡の組み合わせが絶妙な「蓮の実餡といちご入り春巻き」や、旬のいちごをふんだんに用いながら中国料理ならではのアレンジを加えて創意工夫した「八角が香るいちごアロエのコンポート」、「いちごと桂花陳酒のゼリー」など9品をラインナップしています。



↑蒸し物の蒸籠:
(左)花形海老蒸し餃子
(右)カスタード餡入りいちごまんじゅう
(手前)ほうれん草入り海老蒸し餃子

←全19品の「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」(写真は2名盛)

お飲み物は、香りや味わいの異なる6種類の中国茶をご用意し、全19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、スペシャルカクテル「いちごミントのカクテル」(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)など、オプションのアルコールメニューは、ディナータイムでのご利用にお奨めです。

華やいだ雰囲気の中、いちごの時季ならではの独創的な飲茶をお楽しみいただける「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」の概要は次頁のとおりです。

ANAインターナショナルホテル東京 中国料理「花梨」
「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」概要

- 名称: 「ストロベリー・チャイニーズ・アフタヌーンティー」
- 店舗名: 中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提供日: 2026年1月10日(土)~4月30日(木) ※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 8,900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/karin-restaurant/>
- メニュー内容: 下記のとおり、全19品の料理&スイーツと6種類のお飲み物が含まれます。

<フードメニュー 全10品>

いちごとマカダミアナッツの飴焼き／海老サラダ ストロベリードレッシング／焼き鴨のプラムソース／
紅衣の揚げ海老団子／和牛ロース肉の煎り焼き 芽キャベツとストロベリーパウダー／サーモンフライのチリ油淋ソース／
タラバ蟹のせ 上湯餡かけ茶碗蒸し／北海帆立貝の湯引き ビーツソース／花形海老蒸し餃子／ほうれん草入り海老蒸し餃子

<スイーツメニュー 全9品>

カスタード餡入りいちごまんじゅう／いちごヨーグルト大福と花梨特製あずきソース／蓮の実餡といちご入り春巻／
いちご愛玉ゼリー／ココナッツマカルーンといちご入りタピオカミルク ヨーグルト味／いちごと桂花陳酒のゼリー／
いちごと練乳のクリーム クコの実添え／八角が香るいちごとアロエのコンポート／いちごとココナッツのレミントン

オプショナルメニュー ※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」(900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6種> ※フリードリンク制

薬膳烏龍茶／紅烏龍茶／茉莉花茶／桂花茶／キーマン紅茶／ライチ紅茶

オプショナルメニュー

- △「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
- △スペシャルカクテル「いちごミントのカクテル」 2,530円

<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、シンプルであります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。



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インターナショナルホテル東京 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

参考資料

<ホテル概要>

■ANAインター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・霞が関まで各徒步圏内という東京の中心部に位置し、周辺には中央官庁、各國大公使館、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「クラブインターチネンタル」からは、皇居、国會議事堂、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、眞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

■インターチネンタル® ホテルズ＆リゾーツ InterContinental Hotels & Resorts

インターチネンタル 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 ケ国以上に 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るいます。

- **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, インターチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンブン ホテルズ&レストラン, 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:** ホリディ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリディ・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, ホリディ・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