

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」

人気の『彩り膳&和スイーツbuffet』が装いも新たにスタート

旬の味覚づくしの料理を個々の器に盛り付け、白木の角盆に彩り豊かに並べた独自のスタイル

1月7日から“いちご”のスイーツbuffetが登場。彩り膳とともに冬の味覚を堪能

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、日本料理「雲海」(3FL.)にて、旬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形式でお楽しみいただける人気メニュー『彩り膳&和スイーツbuffet』を提供しております。このたび内容により一層磨きをかけ、2026 年 1 月 7 日(水)より、装いも新たにスタートいたします(昼 9,000 円／夜 11,500 円、税・サービス料込み)。

『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。

1月の冬の献立は、生本鮪と葱とろの小井や鯛の薄造りをはじめ、豆乳の湯豆腐、5 種の野菜の天婦羅、さわら柚庵、牛肉八幡巻き 鮭昆布巻き、汲みあげ湯葉とずあい蟹など、多種類の厳選した食材を用いてバージョンアップしています。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、見た目も美しく仕上げられています。また、和スイーツbuffetでは、1月7日から“いちご”をテーマに、「ストロベリーマカロン」「ストロベリーとクランベリーのゼリー」「ストロベリーギモーブ」などをラインナップするほか「抹茶プリン」や「抹茶のオペラケーキ」、さらに「フルーツあんみつ」「白玉善哉」「みたらし団子」など、和洋の甘味を幅広くお楽しみいただけます。



(写真) 上: 白木の角盆にのせて1度にテーブルサービスする『彩り膳』(一例)
右上: 『彩り膳』と合わせて楽しむ『和スイーツbuffet』(一例)
右下: 日本料理「雲海」の庭園(約 360 ㎡)

滝が流れる広い池を擁した情趣あふれる庭園を眺められる日本料理「雲海」では、庭園側がすべてガラス壁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。

季節を愛でることができる日本庭園の風情と合わせて、多彩な旬の味覚づくしの料理が楽しめる『彩り膳&和スイーツbuffet』の献立内容及び営業概要は次頁のとおりです。

日本料理「雲海」の『彩り膳&和スイーツbuffet』概要

- 期間/時間： 2026年1月7日(水)より通年で提供 ※但し、定休日の月曜、及び日曜のディナータイムを除く。
- 昼 第1部 11:30~/12:00~、第2部 13:30~/14:00~ ※90分制。各部30食限定。
夜 17:00~22:00 (L.O.20:00) ※120分制。20食限定。
- 店 舗： 日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant
- 価 格： 昼 彩り膳&和スイーツbuffet(90分) 9,000円(税・サービス料込み)
夜 彩り膳&和スイーツbuffet(120分) ※ワンドリンク付き 11,500円(税・サービス料込み)
- ご予約・お問い合わせ： レストラン予約 TEL:03-3505-1185
<https://anaintercontinental-tokyo.jp/dine/unkai-restaurant/>
 〒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
- 献立内容： ※季節ごとに献立が替わります。

彩り膳 (1月7日~2月8日)	生本鮪小井 葱とろ 山葵 土佐醤油 鯛薄造り 吸とろろ 青海苔 香の物二種 とつくり蒸し 豆乳すーぷ湯豆腐 椎茸 葱 柚子ぽんず 田舎家の器 玉子焼き さわら柚庵 鶏松風 柿ばたー博多 牛肉八幡巻き 鮭昆布巻き 金時人参 風呂吹き大根 栗麩 柚子味噌掛け 野菜の天婦羅いろいろ(あばかど、千両茄子、舞茸、赤ピーマン、葛素麺) 鱒子おろし和え 江戸菜と京揚げ煮浸し 蓮根 醤油豆と米花 銀杏 皮付きじゃがいもと南瓜田舎醃酏さらだ 汲みあげ湯葉とずあい蟹
和スイーツbuffet	ストロベリーマカロン/ストロベリーとクランベリーゼリー/ストロベリーギモーブ/ ストロベリークッキー/杏とチョコレートのケーキ/クレームブリュレ/ 抹茶のオペラケーキ/抹茶プリン/ミニ大福・紅白/ミニ大福・ヨモギ/ フルーツあんみつ/白玉善哉/みたらし団子 ※コーヒーまたは紅茶

<店舗概要>

■日本料理「雲海」(3FL.) 総席数120席

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(約 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。

<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、各国大公使館、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

■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。

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