ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

NEWS RELEASE ANAIC2605-2026 年 4 月 9 日

ANAインターコンチネンタルホテル東京　中国料理「花梨」

夏に向けて『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』提供

スパイスが香り立つ、色彩豊かな中国料理の新たな魅力

アジアの香辛料や南国のハーブを活用した本格点心＆スイーツ全 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／総支配人クライブ・マリー】では、2026 年 5 月 16 日（土）から 8 月 31 日（月）まで、広東料理と最先端の香港の食の粋を味わうことができる中国料理「花梨」（3FL.）において、**『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』**[お 1 人様 8,900 円（税・サービス料込み）]をランチ及びディナータイムに提供いたします。

同アフタヌーンティーは、暑い夏にぴったりの「アジアンスパイス」をテーマに、クミンやサンバル（インドネシアの辛味調味料）、山椒などの香り豊かな香辛料や南国のハーブを活用し、色彩豊かに仕上げた料理 12 品とデザート 6 品を、オリエンタル調の絵柄を描いた特製の大型蒸籠に盛り付けてご用意するものです。昨年同時期に初めて同メニューを提供したところ、例年夏季に提供してきた「チャイニーズ・アフタヌーンティー」と比較して利用客数が 3 倍以上に増加するなど好評を博したことを受け、今年もより一層メニュー内容に工夫を凝らして提供いたします。

本企画では、暑い季節にも心地よく楽しめる味わいとして、食欲を刺激する香り豊かな「アジアンスパイス」に着目しました。中国料理「花梨」では予てより、「飲茶」の本場・香港の点心師（点心専門の料理人）から伝授されたレシピをもとに、作り立ての味わいを提供する本格的な自家製点心が好評を得ており、その技術と経験を活かし、今夏のメニューにおいては特にスパイスやハーブの魅力を繊細に引き出しています。

特徴的な料理としては、**「天然大海老のサンバル香味炒め、トウモロコシ添え」**や**「A5 和牛ロースのカツレツ クミンと山椒の香辣スパイス」「北海帆立の香ばし煎り焼き、パンダンリーフの芳香」**などで、スパイスの香りや辛味、そして色彩も含めて五感で楽しめる贅沢な一品料理を、少量ずつ多彩に味わうことができます。また、コブミカンの葉を敷いて香り豊かに蒸した、上湯スープが絶品の**「トムヤムクン小籠包」**をはじめ、生地の甘味とカレー風味が絶妙にマッチした**「マサラ香る揚げもち」**、八丁味噌を使用した回鍋肉風味の**「象形の豚肉とキャベツの旨辛味噌まんじゅう」**などは、自信をもって推奨できる今夏限定点心メニューです。デザートには、旬のフルーツを用いながら中国料理の技法とスパイスの個性を融合させた独創的なスイーツ**「八角と杏のタルト」**や**「カルダモンとオレンジのパウンドケーキ」**、爽やかなハーブや柑橘の香りが清涼感をもたらす**「レモングラスと桃のゼリー」**、**「柑橘香るマンゴーとタピオカのデザート」**など 6 種類のオリジナルアジアンスイーツが華やかさを添えています。

↑「象形の豚肉とキャベツの旨辛味噌まんじゅう」ほか「花梨」自慢の点心メニュー

← 『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』（全 18 品・2 名盛）

お飲み物は、香りや味わいの異なる 6 種類の中国茶と中国紅茶をご用意し、全 18 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、オプションとして、スパークリングワインやビール、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）]**もご用意しています。スパイスが香り立つ爽やかな味わいと色彩の豊かさで五感を魅了する**『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』**の概要は次頁のとおりです。

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

ANAインターコンチネンタルホテル東京　中国料理「花梨」

『アジアンスパイス・アフタヌーンティー』概要

■店舗名：中国料理「花梨」(3FL.)　KARIN Chinese Restaurant

■提供日：2026年5月16日(土)～8月31日(月)　※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時までにご予約ください。※各部10組限定。

■料金：お1人様　8,900円(税・サービス料込み)

■メニュー内容：全18品の料理＆スイーツと6種類の中国茶＆中国紅茶などのお飲み物が含まれます。

＜フードメニュー　全12品＞

マカダミアナッツのキャラメリゼとマンゴーのアロマ／ワカサギのクリスピーフリット　香り立つカレースパイス／四川風　口水鶏(よだれ鶏)／A5和牛ロースのカツレツ　クミンと山椒の香辣スパイス／天然大海老のサンバル香味炒め　トウモロコシ添え／北海帆立の香ばし煎り焼き　パンダンリーフの芳香／ロイヤル三元豚の強火炒め　赤酢の芳醇な香り／イカのフリット　燻製の香りとライム／トムヤムクン小籠包／象形の豚肉とキャベツの旨辛味噌まんじゅう／マサラ香る揚げもち／海老の五目餡 ウエハーペーパー包み揚げ

＜スイーツメニュー　全6品＞

柑橘香るマンゴーとタピオカのデザート／ライチ入り愛玉ゼリー／レモングラスと桃のゼリー／八角と杏のタルト／カルダモンとオレンジのパウンドケーキ／シナモンとバナナのクリーム

オプション　※表示価格はすべて、税・サービス料込み。いずれも事前予約制。

①「北京ダック」(900円)／②「季節のフルーツプレート」(3,600円)／③「本日のデザートプレート」(2,600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／東方美人茶／メイクイ紅茶／キーマン紅茶／ライチ紅茶

ドリンクのオプション　「90分フリーフロープラン」　追加料金　お1人様3,000円(税・サービス料込み)

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

＜中国料理「花梨」の概要＞総席数:188席(個室7室を含む)

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。

【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/karin-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

ANA
INTERCONTINENTAL.
TOKYO

＜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

■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 カ国以上に 242 軒、77,027 室を擁する、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の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。
自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com
公式 SNS アカウント　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

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

参考資料

■IHG ホテルズ&リゾーツ　IHG Hotels & Resorts

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good(真のホスピタリティ)を提供するグローバルホスピタリティ企業です。21 のホテルブランドと 1 億 6,000 万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「IHG ワンリワーズ」を有する IHG は、世界 100 ヶ国以上に 6,963 軒超の開業中ホテル、100 万超の客室、2,300 軒超の開発パイプラインを展開しています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ, 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:** ノーテッドコレクション, voco ホテルズ, 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 エクスプレス, ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ガーナーホテル, 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 400,000 人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。
最新情報は公式ウェブサイト・日本語版ウェブサイト、ニュースルーム、LinkedIn をご覧ください。IHG ワンリワーズについてはこちら、アプリをダウンロードするには Apple App、Google Play をご覧ください。

以上