

ANAインターコンチネンタルホテル東京 6月7日開業40周年

これまでの歩みと進化の精神を表現したロゴマークとメッセージを発表
記念企画第一弾として、伝統が息づくレストランで新旧が出合う特別メニューを提供

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】は、2026年6月7日、開業40周年を迎えます。40年の歴史の中で育まれてきた豊かな経験を礎に、時代の変化を敏感にとらえながら、これからも未来志向で新たな価値を創造し、心に残る特別な体験 (Incredible Occasions) を提供してまいります。40周年を迎えるにあたっては、数多くのお客様に支えられてきたことにあらためて深く感謝し、これまでの歩みと進化の精神を表現したロゴマークとそこに込めたメッセージを発表いたします。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 40周年 ロゴマーク&メッセージ



多彩な色と幾何学的な面で構成された「40」は、日本の伝統である「折り紙」から着想を得ました。一つひとつの折りと色彩は、時代とともに変化しながら築き上げてきた軌跡と、世界各国の文化が折り重なりながら、一つの価値を形づくってきた歩みを表現しています。

この豊かな積み重ねを礎に、40周年を新たな出発点ととらえ、これからも、「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験。」を創出し、未来に向けて進化を続けてまいります。

1986年、森ビル株式会社による民間大規模再開発事業で、24時間活動する職住複合型都市という新しい都市のあり方を示したことで注目を浴びた「アークヒルズ」(ARK Hills)の誕生とともに、その一角を担う存在として、ANAホテルズのフラッグシップホテル「東京全日空ホテル」(旧名称)が開業いたしました。国内外の人や文化が交差するこの地において、『新しき、ホテル・ソサエティ。』をキャッチフレーズに、当時としては革新的であった吹き抜けのアトリウムロビーをはじめとし、ホテルのあり方に新風を吹き込み、人々が自然に集い、多様な文化のクロスポイントとなる空間づくりに取り組んでまいりました。

さらに、時代の変化やニーズを敏感にとらえながら進化を続け、2007年4月1日には、世界最大級のグローバルホテルチェーン「インターコンチネンタル ホテルズ グループ(IHG)」【本社:英国】と提携し、「ANAインターコンチネンタルホテル東京」に名称変更しました。このリブランドによって、日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティとグローバルスタンダードのサービスが調和したインターナショナルホテルとして歩みを進めています。

総客室数 801 室の当ホテルでは、年間を通じて宿泊客の外国人比率が 80%以上を占めています。多国籍なお客様に対してよりスムーズな対応が求められることから、従業員の採用においてもダイバーシティ(多様性)を重視しており、2026年度においては、外国籍の従業員が約 28%(全体の 4 分の 1以上)を占める体制となっています。

40周年記念企画の第一弾といたしましては、本年6月1日(月)から9月30日(水)までの期間、ホテル開業時から営業を続けてきた、日本料理「雲海」(3FL.)、中国料理「花梨」(3FL.)、鉄板焼「赤坂」(37FL.)において、新旧の逸品を織り交ぜ、懐かしさと新しさを同時に味わうことができる記念コースメニューを提供し、それぞれの料理に合わせた1986年ヴィンテージワインをグラスでご用意します。各料理長渾身の40周年記念メニュー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 開業40周年
レストラン40周年記念 新旧が出合う特別メニュー

期間：2026年6月1日(月)～9月30日(水)

●日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant

「雲海」では、「円」・「縁」という意味に込められたつながりを大切にしながら、人・技・想いを受け継いできた歴史があります。多くのお客様に支えられてきた40年のご縁に感謝を込めて、そしてこれからも新たな円を描き続けられることを願って、料理長吉安健は、開業当時に親しまれた和食を再解釈し、その調理法や味わいを丁寧に紐解きながら、磨きをかけてきた技術と感性によって、「懐かしさ」と「新しさ」が調和した一皿一皿をおとどけいたします。滝が流れる広い池を擁した「雲海」の庭園(360㎡)は、40年の歳月を経て木々が大きく成長し、四季折々の自然の風雅が、季節を映し出す日本料理と最高のハーモニーを奏でます。

※以下記載価格はすべて、税・サービス料込み。

【40周年「彩り膳&和スイーツbuffet」】※写真・右

昼 9,000円/夜 11,500円(ワンドリンク付き)

<時間> 昼 11:30～12:00～13:30～14:00～ ※各90分制

夜 17:00～22:00 (L.O.20:00) ※120分制

昭和の時代に親しまれていた献立を「雲海」の現代の技術と感性で作上げる12品の料理と和スイーツbuffetをお楽しみいただけます。(時季によって献立が替わります)

【40周年「恵」会席】 19,000円

<時間> 11:30～15:30(L.O.13:30) / 17:00～22:00 (L.O.19:30)

夏の献立例として、(御椀)吉野仕立て 牡丹鱧/(焼物)活け鮎炭火焼き/(揚物)昭和の芝海老真丈/(水菓子)特製プリンアラモードなど、季節ごとの会席料理に昭和レトロを回顧する献立を含めます。

※その他一品料理として、「伊勢海老鬼柄焼き」「きんき煮つけ」「鯛兜煮」など懐かしい味わいを取り揃えます。

※開業年のヴァンテージワイン「シャトー・プリュレ・リシーヌ1986」をグラスで提供します。(別料金)



●中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant

「花梨」では、開業当初、中国料理の最先端を行く本場香港より招聘された3名のシェフの技と精神が40年の時を超えて蘇る、「花梨」の原点を象徴するようなコース料理(全8品)に仕立てました。

初代料理長の料理に対する圧倒的な情熱とその技は、何よりもお客様を大切にする思いからでした。そして、それを受け継いだ2代目の料理長大久保武志は、中国料理の確固たる調理技術と「花梨」の伝統を重んじながら、かつ新たな素材を吟味、厳選した上で使用食材の幅を広げ、器や盛り付けも含めて常に新しさへ挑戦する姿勢は、まさに「伝統」と「革新」の両立を目指しています。

【40周年記念コース】 19,000円

<時間> 昼 月曜～金曜 11:30～14:30 (14:00L.O.) / 土日祝日 11:30～15:00 (14:30L.O.)

夜 17:00～22:00 (21:00L.O.)

<メニュー>

- ◇ 香港スタイル6種一口オードブル
- ◇ むき大海老、北海帆立貝とグリーンアスパラの紅こうじ炒め
- ◇ 健美燕の巣と卵白のとろみスープ
- ◇ 北京ダックとスモークダックの味比べ
- ◇ 国産和牛フィレ肉の特製チャイニーズソース フライドエッグのせ
- ◇ スジアラ、鮑と花椎茸のハスの葉包み蒸し
- ◇ タラバ蟹と干し貝柱のイーファー麺煮込み
- ◇ マンゴー入りタピオカミルクとココナッツ団子



※開業年のヴァンテージワイン「シャトー・フォンロック1986」「コトー・デュ・レイヨン1986」をグラスで提供します。(別料金)

●鉄板焼「赤坂」(37FL.) Teppanyaki AKASAKA

鉄板焼「赤坂」は、ホテルにおける鉄板焼レストランの先がけ的な存在として、1986年のホテル開業時に37階トップフロアにオープンしました。当時は日本の食文化に新風を吹き込む出来事でもあり、大きな話題を呼びました。初代シェフは、素材の持つ本来の味わいを最大限引き出すことに情熱を注ぎ、シンプルでありながら奥深い調理法を確立しました。料理長の廣瀬弘二をはじめとする調理スタッフは、鉄板焼特有の伝統の技法を忠実に受け継ぎながら、さらに現代の技術や感性を融合させることで、より洗練された料理を提供し続けています。店内の窓から広がる東京の景色は大きく様変わりしましたが、鉄板焼「赤坂」のスピリットは40年間生き続けています。

【40周年記念コース】 28,000円(税・サービス料込み)

<時間>17:30~20:00(L.O.)

開業当時の人気メニューを復刻した特別コースメニューです。旬の厳選素材や特選ビーフを使用し、伝統の3つのステーキソースでご堪能いただけます。また、当時前菜の主流であったサーモンマリネに現代の珍しい野菜を組み合わせた前菜、人気を博した自家製牛肉の時雨煮や人参ドレッシングに至るまで、懐かしい味わいが蘇ります。

<メニュー>

- ◇ 先付
- ◇ サーモンマリネ ツリーケール添え ビネグレットソース
- ◇ 豊洲市場直送 本日のお魚と帆立貝の鉄板焼
- ◇ 焼野菜4種
- ◇ 彩り野菜のサラダ クラシック人参ドレッシング
- ◇ 特選黒毛和牛ステーキ サーロイン 160g またはフィレ 120g
伝統のソースで【オニオンソース/モンゴリアンソース/ポン酢】
- ◇ お焦げ付オリジナルガーリックライス
- ◇ 自家製牛肉の時雨煮、味噌椀、香の物
- ◇ 昔ながらのプリン
- ◇ コーヒー



※開業年のヴァンテージワイン「シャトー・ディッサン1986」「コトー・デュ・レイヨン1986」をグラスで提供します。(別料金)

<その他関連情報>

●ブリュワーズ トゥーゴーズ(2FL.) Brewer's 2 GO

【40周年アニバーサリーケーキ】 1,000円(税込み)

※プチガトーサイズ(1人用)となります。

<販売時間> 平日 7:00~22:00

土日祝日 7:00~19:00



●MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX Bar & Lounge

●メインバー「ダビンチ」(3FL.) Main Bar DA VINCI

【40周年アニバーサリーカクテル】

◇ ルビー・レガシー1986 3,000円(税・サービス料込み)

◇ ザ・琥珀 3,000円(税・サービス料込み)



【40周年記念メニューのご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/40th-anniversary/>

〒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

<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、日本の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&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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

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:** [シックスセンス](#), [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](#), [ヴァニエット 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:** [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