

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
新企画『薬膳アフタヌーンティー with KUSMI TEA』が登場
薬膳とブレンドティーを掛け合わせた、驚きに満ちた本格中国料理とスイーツ全 20 品をセット
クスミティーの奥深い魅力に触れるティーセミナーも 3 回開催

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9月11日(金)から12月30日(水)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、150年以上の歴史を持つフランス・パリ発のオーガニックティーメゾン「KUSMI TEA(クスミティー)」とのコラボレーションによる新企画『薬膳アフタヌーンティー with KUSMI TEA』(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。



「薬膳アフタヌーンティー with KUSMI TEA」(全 20 品・写真は 2 名盛)

中国料理「花梨」では、2022 年 2 月より、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した自家製点心とスイーツを、大型の蒸籠で一度にサービスする形式のチャイニーズ・アフタヌーンティーの提供を開始し、季節ごとにテーマを変えて展開しています。今年の秋冬は、近年注目を集める薬膳の考え方から着想を得て、海老や牛肉、生姜、松の実、クコの実など体を温める食材を使った本格中国料理と、スパイスやハーブ、フルーツを巧みにブレンドしたクスミティーのお茶を掛け合わせた、新たなコラボレーション・アフタヌーンティーを企画しました。全 20 品からなる料理とスイーツは、クスミティーのオリジナルデザインをあしらった蒸籠で提供し、五感で楽しむアフタヌーンティー体験を演出します。

同アフタヌーンティーの特徴は、クスミティーを飲むお茶として楽しめるだけでなく、5 品のメニューで食材としても取り入れている点です。中国料理に息づく「医食同源」の思想を背景に、茶葉をスパイスや調味料として捉え直すことで、驚きに満ちたメニューが生まれました。例えば、前菜の『「アクアローザ」香るチーズ寄せ』は、ローズやハイビスカス、ベリーの華やかな香りのフレーバーティーをゼリーに仕立て、チーズと合わせた一品です。また、『帆立と里芋の「チャイニーズ グリーンティー」オイル』は、清涼感のある緑茶の香りに移したオイルが、帆立と里芋の滋味深い味わいを引き立てます。愛らしい虎の顔を象った『「チャイ オブ ザ タイガー」香る虎顔海老饅頭』は、生姜やカルダモン、シナモン、ペッパーなどがブレンドされた茶葉が餡に練り込まれており、海老と豚肉の旨味の中にスパイシーなチャイの風味が広がる逸品です。

デザートは、ハイビスカスとベリーの酸味が爽やかな『「アクアフルッティ」こんにやくタピオカ』などクスミティーの色と味わいを活かした一品をはじめ、胡麻団子やマーライコー、チョコレートタルトなど、多彩なスイーツが華やぎを添えます。お飲み物は、料理に合わせてセレクトしたクスミティー 3 種と中国茶 3 種を揃え、ご自由にお好きなだけお楽しみいただけます。また、クスミティーを使ったティーモクテル「ソレイユ・ブラン」付きのセット(お 1 人様 10,700 円/税・サービス料込み)や、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ブラン(お 1 人様 3,000 円/税・サービス料込み)もご用意します。

また、特別企画として、9 月 12 日(土)、10 月 10 日(土)、11 月 14 日(土)の 3 回、アフタヌーンティーを楽しみながら、クスミティーのより深い魅力に触れるティーセミナーも開催します。(各回 18:00～20:30/10 名様限定)

風味豊かなクスミティーの味わいをお茶と料理で楽しみながら、心と身体が満たされるひとときを満喫できる『薬膳アフタヌーンティー with KUSMI TEA』の概要は次頁のとおりです。



『「チャイ オブ ザ タイガー」香る虎顔海老饅頭』(右)など、クスミティーのお茶を食材としても使用



『帆立と里芋の「チャイニーズ グリーンティー」オイル』

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」 『菓膳アフタヌーンティー with KUSMI TEA』 概要

- 店舗名：中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提供日：2026年9月11日(金)～12月30日(水) ※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)
 ティーモクテル「ソレイユ・ブラン」付き お1人様 10,700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：全20品の料理&スイーツと、クスミティーのハーブティーやホワイトティー、中国茶など計6種類のお飲み物が含まれます。 ※青字はクスミティー

＜フードメニュー 全11品＞

ピスタチオとシナモン香るカシューナッツ／「**アクアローザ**」香るチーズ寄せ／フォアグラの赤酒醬油漬け／
 「**チャイオブザタイガー**」香る虎顔海老饅頭／陳皮入り揚げワンタン／松の実入り 翡翠蒸粉果／
 天然大海老のマーガオの香り／帆立と里芋の「**チャイニーズグリーンティー**」オイル／和牛の湯引き 胡桃ソース／
 干し貝柱と生姜、クコの実の粥／黒酢と梅香る酢豚 シェインマスカット添え

＜スイーツメニュー 全9品＞

「**アクアフルッティ**」こんにゃくタピオカ／仙草ゼリー／黒胡麻と無花果のクリーム／
 アーモンドブランマンジェと「**グリーン ジンジャーレモン**」ゼリー／ナツメのマーライコー／
 塩卵黄カスタードあん入り胡麻団子／よもぎ香る糯米団子 ローストきな粉仕立て／
 ビターチョコレートタルトと林檎のサフランコンポート／トンカ豆とアーモンドのパウンドケーキ

＜ドリンクメニュー 全6種＞ ※フリードリンク制

クスミティー 3種： **ハッピー マインド**／**ホワイト ベリーニ**／**オンリースパイス**
 中国茶 3種： 菓膳烏龍茶／キーマン紅茶／ジャスミン茶

【ドリンクのオプション】

「90分フリーフロアプラン」 追加料金 お1人様 3,000円(税・サービス料込み)
 「ソレイユ・ブラン」(写真・右)／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



クスミティーの「ホワイト ベリーニ」を使ったティーモクテル「ソレイユ・ブラン」

【特別企画：ティーセミナー開催】

期間中3回、クスミティーのブランド担当者によるティーセミナーを開催し、150年以上続くティーメゾンの歴史やブランドの世界観、茶葉の特徴、おいしい淹れ方などを解説します。アフタヌーンティーを味わいながら、クスミティーの魅力をもっと深くご体感いただける、特別なひとときをお楽しみください。

日時：9月12日(土)・10月10日(土)・11月14日(土) 18:00～20:30

※料金はアフタヌーンティーと同額。各回10名様限定

＜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、本場の味をバリエーション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。



<KUSMI TEA (クスミティー)について>

150 年以上つづく伝統と革新が織りなす、フランスのオーガニックティーメゾン “クスミティー”。創業時から変わらぬ秘伝のブレンドから独創的でモダンなフレーバーまで、豊かなバリエーションを生み出すクスミティーのティーブレンダーは、まさにアルティザン。伝統に裏打ちされた自由な発想のブレndingやフレーバリングで、アートのような味わいを創造しています。

近年は「人々と地球環境にとって良い影響をもたらすこと」をブランドの柱に掲げ、2020 年以降すべての素材をオーガニック化。天然香料のみを使用し、健康に配慮したブレndingのラインナップを拡充するなど、ウェルビーイングを軸にした製品づくりを進めています。

2024 年 7 月には環境や社会に対する公益性の高い企業に与えられる B Corp 認証を取得。社会的責任に対するコミットメントを表明し、出来る限り環境にポジティブなインパクトを与えられるよう、様々な活動に取り組んでいます。

- ・公式オンラインショップ: <https://www.kusmitea.jp/>
- ・公式 LINE: @kusmitea <https://lin.ee/4TUhr4Y>
- ・公式インスタグラム: @kusmitea_japan https://www.instagram.com/kusmitea_japan/
- ・公式 X: @Kusmi_Tea_Japan https://twitter.com/Kusmi_Tea_Japan



<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

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

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。

■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](#), [ヴィニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストラン](#), [ホテルインディゴ](#)
- プレミアム: [ノータッドコレクション](#), [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 クラブパケーションズ](#), [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