NEWS RELEASE　　ANAIC2619－2026 年 10 月 28 日

ANAインターコンチネンタルホテル東京 「ザ・ステーキハウス」

『クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト』提供

街が彩りに包まれるホリデーシーズンの様々な集いの場に最適

メインディッシュをステーキにした食べ応えと、クリスマスモチーフの愛らしいスイーツを満喫

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、備長炭炭火焼きを特徴とするアメリカンスタイルのステーキ専門店「ザ・ステーキハウス」（3FL.）において、本年 11 月 1 日（日）から 12 月 25 日（金）までの期間、クリスマスに向けて祝祭ムードに包まれるシーズンにお楽しみいただけるアフタヌーンティー**「クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト」（お 1 人様 7,500 円／税・サービス料込み）**を提供いたします。

「クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト」は、クリスマスイメージの専用カバー付きオリジナルスタンドを使用し、サプライズな雰囲気を演出する点が特徴です。カバーを外すとサンタクロースやトナカイをはじめ、キャンドル、星、ツリーなど、クリスマスをモチーフにした数々の愛らしいスイーツが登場します。別皿で提供するメインディッシュにはステーキを、そしてセイボリー（塩味のメニュー）はタパススタイルで楽しめるアフタヌーンティーとなっています。

スイーツメニューは、アーモンドクリームとグリオットチェリーを詰めて焼き上げたカカオ風味のタルトにツリー形のピスタチオのムースをのせて星形のチョコレートをあしらった「ピスタチオツリー」や、レアチーズのムースにレモン風味のグラサージュを合わせ、チョコレートでサンタの帽子を象ったクリスマス特製「レアチーズケーキ」など、見た目にも美しく仕上げた味わい深い 9 品を揃えます。また、メインディッシュとして、備長炭の炭火で香ばしく焼き上げ、肉本来の旨味を引き出した、同店自慢のリブアイステーキを提供します。セイボリーには、温かい栗のクリームスープやインドネシア風チキンソテーをはじめ、ズワイ蟹、帆立貝、スモークサーモンなどのシーフードを用いた多彩なタパス料理が並びます。ランチやティータイムのみならず、ディナーやホリデーシーズンのパーティーにも適したメニューです。さらに、シャンパンのフリーフロー付きプランや、12 月限定でロブスターパイを味わえるプランもご用意し、ホリデーシーズンならではの贅沢なひとときを満喫していただけます。



「クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト」（写真は 2 名盛／装飾はイメージ）

「ザ・ステーキハウス」の「ブースト」シリーズは、ワインやビールなどのお酒と相性の良い料理を少量ずつ種類豊富に楽しめるアフタヌーンティー風のメニューとして 2020 年秋に提供を開始しました。メニュー名の‘ブースト（Boost）’は、「楽しみながらパワーを促進（ブースト）する」という意味合いから名付け、季節ごとにテーマを掲げた「アフタヌーンティー・ブースト」や、森の恵みにフォーカスした「フォレスト・ブースト」など多種多彩なメニューを展開し、女性同士やご家族連れ、カップルなど幅広い層から支持を得ています。

ランチ・ティータイム・ディナーなど1日を通して、ホリデーシーズンの様々な集いの場を盛り上げる「クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト」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 「ザ・ステーキハウス」

『クリスマス・アフタヌーンティー・ブースト』概要

■期　間：2026年11月1日(日)～2026年12月25日(金)
■時　間：①11:30～13:30 ②14:00～16:00 ③16:30～18:30 ④19:00～21:00 ※各2時間／4部制
■店　舗：ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE
■料　金：お1人様 7,500円(税・サービス料込み)
ヴーヴ・クリコ イエローラベル フリーフロー付き お1人様17,500円

【12月限定プラン】
・スパークリングワイン1杯付き お1人様 9,000円
・ロブスターパイとスパークリングワイン1杯付き お1人様12,000円
ロブスターパイ：ロブスターの濃厚な旨みを凝縮したスープに芳醇なトリュフの香りを重ね、パイで包んで香ばしく焼き上げます。

■予約・お問い合わせ：TEL: 03-3505-1185 (レストラン予約)
https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/christmas-afternoontea-boost2026/
※前日21時までにお電話またはオンラインでの予約が必要です。
〒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

■メニュー内容

✧ セイボリー 5品
栗のクリームスープ／ズワイ蟹とフェンネルのロールサンド／クリスピーポレンタとスモークサーモンのリエット／炙り帆立貝のタルトレット パンプキンピューレと洋梨添え／インドネシア風チキンソテー ピーナッツソース

✧ メインディッシュ
グリルリブアイステーキ ごぼうピューレとローズマリーソース添え

✧ クリスマススイーツ 9品 (右写真・左上1列目から)
ミニブッシュドノエル／ストロベリーショートケーキ／キャンドルパンナコッタ／チェスナッツチョコレートブラウニー／ピスタチオツリー／レアチーズケーキ／レモンタルト／シュトーレン／クレームパフ



✧ お飲み物 10種類 ※フリードリンク制
初めに季節のウエルカムドリンク(オリジナル)をサービス。
ドイツの老舗紅茶メーカー「ロンネフェルト」の各種紅茶やハーブティー、フレーバーティー、コーヒーなど全10種類がフリードリンクとなります。
＜追加のオプション＞
オリジナルカクテル「クリスマススプリッツ」 2,200円(税・サービス料込み) ※ノンアルコールの場合は1,500円

■店舗概要 ― ザ・ステーキハウス(3FL.) THE STEAKHOUSE
席　数：108席 (内)カウンター6席／個室4室(3～14席)



「ザ・ステーキハウス」は「The Neighborhood Steakhouse(普段使いの多用途なステーキハウス)」をキャッチフレーズに、日本人・外国人を問わず、総客室数801室に宿泊される個々のゲストも気軽に来店していただけるような温かで居心地の良い雰囲気を重視したステーキ専門店です。
レストラン入口には、全長3メートルの備長炭炭火焼きグリルが、ダイナミックで臨場感あふれる雰囲気を創り出し、アメリカンビーフほか産地を厳選した和牛などのステーキをお楽しみいただけます。アラカルトメニューを主体に自由な組み合わせが可能で、ステーキ以外も各種シーフード料理や前菜、スープ、サイドディッシュも充実しており、‘食べること’‘飲むこと’を存分に満喫していただけます。ランチタイムには、各種ビーフパテを使用した特色あふれる炭火焼ハンバーガーをご用意し、単品でカジュアルにご利用いただけることも魅力のひとつです。

＜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。

■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

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