ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

*NEWS RELEASE* ANAIC2014－2020 年 11 月 19 日

ANA インターコンチネンタルホテル東京

# 『ストロベリー・センセーション 2021』を開催

## 幸運を招くハリネズミをキーマスコットに演出したスイーツブッフェと ファッションをテーマにしたアフタヌーンティーなど

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／総支配人ミシェル･シェルトー】では、本年 12 月 28 日から来年 5 月 31 日まで、**『ストロベリー・センセーション 2021』**と冠し、ホテル内のレストラン＆バー、パティスリーにおいて、苺づくしのフェアを開催し、ほんのりと苺の香りに包まれた甘くてセンセーショナルなひとときをおとどけいたします。

同フェアの中心となる店舗は、吹き抜けのアトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージのシャンパン専門店「シャンパン・バー」です。2021 年の**「ストロベリー・スイーツブッフェ」**は、通常より席数を減らしソーシャルディスタンスを確保したテーブル配置のもと、店内を淡いピンク色をベースに苺柄で装飾し、さらにキーマスコットとしてハリネズミが所々に配された可愛らしい空間を演出します。ヨーロッパでは、ハリネズミは幸運を招く動物と考えられており、2021 年が皆様にとって幸せな 1 年となるようにとの願いを込めて起用しました。サービススタイルは、まず初めにホワイトストロベリーを使ったウエルカムスイーツと苺を用いた 6 種類のセイボリー（軽食メニュー）をテーブルにサービスします。その後、「ストロベリーレモンタルト」や「ストロベリー＆ルビーチョコレートクリーム」、ハリネズミをモチーフにしたクッキーなど 9 種類の苺づくしのスイーツをスタンドにセットしてお 1 人様ごとにサービスします。そのほかにブッフェボードに並ぶ 20 種類以上のスイーツ、産地や品種の異なるフレッシュな苺を食べ比べできるコーナー、喉をひんやり潤すシャーベットやアイスクリームなどをご用意し、ご自由にお好きなだけお召し上がりいただけます。シャンパンと相性の良いフレッシュストロベリーやセイボリーなど、特別価格で提供するグラスシャンパンやシャンパンのフリーフローと合わせて存分に楽しむことができます。

ストロベリー・スイーツブッフェ（シャンパン・バー）

ストロベリー・アフタヌーンティーセット（アトリウムラウンジ）

また、ロビーの中央に位置する寛ぎの空間「アトリウムラウンジ」では、ドレスやバッグ、ハイヒールなどのファッションアイテムを象ったフォトジェニックなストロベリースイーツが並ぶ**「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」**のほか、希少価値の高いホワイトストロベリーの新感覚な味わいがサプライズを呼び起こす**「ホワイトストロベリー・アフタヌーンティーセット」**もご提供いたします。

さらに、フランスのエスプリが薫るパティスリー専門店「ピエール・ガニェール　パン・エ・ガトー」では、苺を用いた各種ケーキやパンを販売し、3 つ星シェフ「ピエール・ガニェール」の独創性あふれる味わいをご自宅でお楽しみいただけます。

**『ストロベリー・センセーション 2021』**に関する各店舗の詳細情報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

# 『ストロベリー・センセーション2021』概要

**共通開催期間：2020年12月28日(月）～2021年5月31日（月）**

※表示価格は、注釈のある場合を除き、税・サービス料別。なお、(　　）内は税･サービス料込。

## ●シャンパン・バー（3FL.）　The Champagne Bar

「ストロベリー・スイーツブッフェ」　**お1人様　5,500円**（6,837円）／**お子様（4～8歳）　2,750円**（3,418円）

**＜時間＞ 11：30～13：00／13：30～15：00／15：30～17：00　3部制**

**※土日祝日のみ17：30～19：00の部を加えた4部制**

ウエルカムスイーツ

- **ウエルカムスイーツ／最初にテーブルサービス：**
  ホワイトストロベリー＆ソーダゼリー　アニスの香り（写真・右→）
- **セイボリー（6種類）／最初にテーブルサービス：**
  帆立のアジアンカクテル／グリーンサラダ ストロベリードレッシング／
  牛スモークとポテトサラダ／海老とタマゴのパンケーキサンド／
  チキンのトルティーヤ／スモークサーモンのロールサンド
- **ストロベリースイーツ（24種類）：**
  ハリネズミ ストロベリーチョコレートクッキー／ハリネズミ ココナッツクッキー／
  ハリネズミ ストロベリーパウンドケーキ／ラズベリーとチョコレートのケーキ／
  ストロベリー＆ルビーチョコレートクリーム／タピオカストロベリー／
  フルーツタルト／ボンボンショコラ ストロベリー＆ルビーチョコレート／
  ストロベリーロリポップチョコレート／ストロベリーシェイプドチョコレート
  （以下ストロベリー省略）パンナコッタ／ショートケーキ／レアチーズケーキ／
  レモンタルト／フィナンシェケーキ／バームクーヘン／レイヤーケーキ／
  アーモンドチョコレート／クッキー／マカロン／シュークリーム／
  オレンジシャーベット／ココナッツシャーベット／チーズケーキアイスクリーム
- **苺の食べ比べ（以下の中から常時3品種）：**
  あまおう／とちおとめ／紅ほっぺ／いちごさん／さがほのか／さちのか／
  きらぴ香／ゆめのか　など
- **CHOCI　ストロベリー・チョコレートボールほか（5種類）**

ハリネズミをキーマスコットに起用（装飾イメージ）

以上のように、**全39種類**の品数となります。

※お飲み物は、コーヒー、紅茶など計15種類がフリードリンクとなります。
　オプション：グラスシャンパン　1,500円～／シャンパン・ワイン・ビールのフリーフロープラン 4,800円

---

## ●アトリウムラウンジ（2FL.）　ATRIUM LOUNGE

①「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」　**お１人様　5,300円**（6,588円）

**＜時間＞11：00～17：00（最終入店）　※2時間制**

- **ストロベリーのスイーツ（12種類）：**
  チョコレートの帽子とストロベリーアーモンドチョコレート／ルビーチョコレートとストロベリーのガナッシュ／
  ルビーチョコレートのハイヒール／（以下ストロベリー省略）クラムケーキ／レアチーズケーキ／マカロン／クッキー／
  レモンタルト／フィナンシェ／パンナコッタ／オレンジケーキ／スコーン
- **セイボリー（3種類）：**
  ストロベリーガスパチョと小海老ソテー　スモークパプリカ風味／生ハムとリコッタチーズのベニエ／
  フォアグラとストロベリーのテリーヌ　スパイスメレンゲ添え

以上のように、**全15種類**の品数となります。

※お飲み物は、紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計23種類がフリードリンクとなります。

**※テイクアウト用商品も販売します。**
**⇒ 3,132円（税込）［スイーツ9種類／セイボリー3種類／お飲み物は含まれず］　※前日までに要予約**

ANA INTERCONTINENTAL TOKYO

●アトリウムラウンジ（2FL.）　ATRIUM LOUNGE

②「ホワイトストロベリー・アフタヌーンティーセット」

お1人様 11,500円（14,295円）　※1週間前までに要予約

＜期間＞2020年12月28日(月）～2021年3月31日（水）

＜時間＞11：00～17：00（最終入店）　※2時間制

前頁「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」のスイーツとセイボリーに、希少価値の高いホワイトストロベリーをふんだんに使用した5種類のスイーツを加えた、特別仕様のアフタヌーンティー。記念日や大切な人との特別なひとときにお奨めです。

- ホワイトストロベリーのスイーツ（5種類）：
  ホワイトチョコレートのハイヒール　ホワイトストロベリー添え／
  ホワイトストロベリーのチョコレートボール／
  ホワイトストロベリーのパリブレスト／
  ホワイトストロベリーのメレンゲドーム／
  フローズンホワイトストロベリー
- ストロベリーのスイーツ（12種類）とセイボリー（3種類）は、
  「ストロベリー・アフタヌーンティーセット」と同様となります。

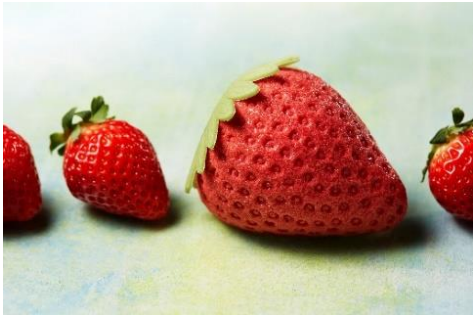
※紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計23種類がフリードリンクとなります。

●ピエール・ガニェール　パン・エ・ガトー（2FL.）　PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX

＜販売時間＞7:00～18:00

※下記販売商品の価格は全て消費税込。

＜プチガトー＞



【ストロベリーケーキ】　650 円（写真･上）

愛らしいストロベリーの形をしたチョコレートの中には、ストロベリークリームとバニラクリームが入っています。

【ストロベリーとピスタチオのエクレア】　650 円（写真･下）

シュー生地にホワイトチョコレートとピスタチオのクリーム、ストロベリージャム、フレッシュストロベリーをサンドしたエクレア。

【ストロベリー&レモンクリーム】　650 円

レモンムースをチョコレートではさみ、ストロベリークリームを絞り上げ、ドライストロベリーとメレンゲを可愛らしくトッピング。

【ストロベリーチーズケーキ】　650 円

表面が艶やかな真紅のチーズケーキとなっており、中にはストロベリージュレとフレッシュストロベリーが潜んでいます。

【ストロベリー＆ミントタルト】　650 円（アントルメ 4,500 円あり）

フレッシュなストロベリーをふんだんに使用し、ミントクリームがアクセントになったタルト。

＜パン＞

ストロベリーデニッシュ　420 円

ストロベリージャムパン　クリームチーズ添え　390 円

ストロベリーメロンパン　360 円

【『ストロベリー･センセーション 2021』のご予約・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

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 844 室／12 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立地し、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。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。
エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をお届けすることを目指しています。35 階にある国内最大級の広さ(600 ㎡)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」は、まさにそれを象徴する施設です。皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12 のレストラン＆バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をお届けいたします。
日本的なおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと国際水準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、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

【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、70 年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約 60 ヶ国に 200 のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介いたします。
世界各地のインターコンチネンタル　ホテルズ&リゾーツで、グラマラスな InterContinental Life を。

インターコンチネンタルブランドサイト：www.intercontinental.com

以上

---

**プレスリリース常時公開中** https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/

【ニュースリリース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
TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110　E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp