

# ANA インターコンチネンタルホテル東京 「マンハッタンラウンジ」 ニューヨーククリスマス 2007

## <クリスマスディナーと音楽のひととき>

インテリアにニューヨークの現代建築を採り入れたスタイリッシュな空間と、“東京摩天楼”を想わせる都会の夜景の美しさを誇るマンハッタンラウンジで、クリスマスディナーと音楽のひとときを提供します。

ジャズやゴスペルの歌声が響き渡るロマンティックな空間で上質なディナータイムをお過ごしください。

### ニューヨーククリスマス 2007

■場 所： マンハッタンラウンジ(36FL.) MANHATTAN LOUNGE

■予 約 日 時： ・12月22日(土)、23日(日)、24日(月)

・・・第1部 18:00~20:00 / 第2部 20:30~22:30 (入替制)

・12月21日(金)、25日(火)・・・18:30以降ご自由にご予約いただけます。

■メニュー価格： クイーンズコース お1人様 ¥13,650 (消費税込・サービス料別) [要予約]

■メニュー内容： 食前の愉しみ/帆立貝のテリーヌと鱈のブランダード プティサラダ添え/  
フレッシュペンネと鴨肉のラグー パルミジャーノチーズのハーモニー/  
真鯛のポワレといろいろ野菜の煮込み 香草の香り立つソースと共に/  
国産特選牛のソテー フォアグラ添えマデラ酒風味/ サンタクロースからの贈り物/ コーヒー

### [ライブインフォメーション]

■演奏日時： 12月22日(土)・24日(月) ... 19:00~/21:30~/23:30~

12月23日(日) ... 19:00~/21:30~

12月25日(火) ... 19:30~/21:30~/23:30~

※各回 30分公演予定

■出演者： 【ヴォーカル】 ポーキー・ワトソン POKIE WATSON

【ヴォーカル/キーボード】 ティー・シー・ジェイソン T.C. JASON

クイーンズコースご予約の方以外もご来店いただけます。(19:00以降テーブルチャージ¥1,575)

[クイーンズコース]

## ~クリスマスイブのカウントダウンパーティー~

### マンハッタンラウンジ ゴスペルナイト

ライブ演奏とゴスペルの歌声とともにカウント  
ダウンを迎えます。

■日 時： 12月23日(日)

OPEN 23:00~

LIVE START 23:45~

■内容/料金： オードブル・フルーツbuffet・

デザート/フリードリンク

お1人様 ¥10,000

(消費税・サービス料込)

## ◎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) マンハッタンラウンジ

# ANA インターコンチネンタルホテル東京 メインバー「ダビンチ」 プレステージシャンパーニュ / ラグジュアリーナイト

## < シャンパーニュとジャズでラグジュアリーな夜を >

上品にして重厚な木目調を中心としたインテリアを配し、店内にはレオナルド・ダ・ヴィンチのアートも多く飾られた3階メインバー「ダビンチ」にて、ラグジュアリーな夜をおとどけいたします。

12月の1ヶ月間は「プレステージシャンパーニュ」をグラスでもご用意し、毎週金曜日には、シンガーの新子和江、高村緑が大人の夜を彩るステージ「ラグジュアリーナイト」とともにお楽しみいただけます。

### プレステージシャンパーニュ

- 場 所: メインバー「ダビンチ」(3FL.) Main Bar Da Vinci
- 期 間: 12月1日(土)~12月31日(月)
- 時 間: 17:00~24:00
- 品 名/価 格: クリュッグ グランド キュヴェ Krug Grande Cuvee  
グラス: ¥5,355/ボトル: ¥31,500 (消費税込・サービス料別)

#### 味わいの特長

輝きのあるイエローときめ細かな泡が目美しく、味わいはふくよかで優雅。心に刻まれるシャンパーニュ。

#### 【シェフのおすすめ料理】

12月21日(金)~12月25日(火)は「フレッシュフォアグラソテートリュフソース」(¥4,200/消費税込・サービス料別)をご用意します。

### ラグジュアリーナイト

- 場 所: メインバー「ダビンチ」(3FL.) Main Bar Da Vinci
- 演 奏 日 時: 12月7日/14日/21日/28日(毎週金曜日)  
20:00~/21:00~/22:00~/23:00~ ※各回30分公演予定
- 出 演 者: 新子 和江(12月7日)、高村 緑(12月14日、21日、28日)
- テーブルチャージ: ¥1,575(消費税込)

#### ◎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) メインバー「ダビンチ」

# ANA インターコンチネンタルホテル東京 「シャンパン・バー」 「シャンパーニュの風景」

(本文中のフェア名が正式ですが、上記の通り省略可)

<クリスマスシーズン向けの厳選シャンパンをグラスで提供>

ロビーが一望でき、待ち合わせにも最適なモダンでスタイリッシュな空間の3階「シャンパン・バー」。  
12月には「シャンパーニュの風景～クリュッグ&ヴーヴクリコ～」と題し、選りすぐりのシャンパンをグラスでもお楽しみいただけます。華やかな季節に彩りを添える、煌めきのシャンパーニュで乾杯してください。

## シャンパーニュの風景～クリュッグ&ヴーヴクリコ～

- 場 所: シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar
- 期 間: 12月1日(土)～12月31日(月) 11:30～23:00
- 銘 柄/価 格:(消費税込・サービス料別)

### ・「ヴーヴクリコ ポンサルダン ブリュット」 Veuve Clicquot Ponsardin Brut

淡いイエローが優しく光り、爽やかな口当たりが特徴。フルーティな香りは、食中にもアペリティフにも最高。

グラス: ¥2,415 / ボトル: ¥13,860

### ・「ヴーヴクリコ ポンサルダン ブリュット ロゼ」 Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rose

柔らかなサーモンピンクの色彩を持つ、ラズベリーキャンディーを彷彿させるポップな味わい。

グラス: ¥2,940 / ボトル: ¥17,010

### ・「クリュッグ グランド キュヴェ」 Krug Grande Cuvee

輝きのあるイエローときめ細かな泡が目美しく、味わいはふくよかで優雅。心に刻まれるシャンパーニュ。

グラス: ¥5,355 / ボトル: ¥31,500

### ・「クリュッグ ロゼ」 Krug Rose

口に含んだ瞬間は野生いちごのフルーティな味わいが、後から繊細でシルキーな感覚が口いっぱいに広がります。

ボトル: ¥84,000

※その他にも、グラスシャンパン約10種 ¥1,680～(消費税込・サービス料別)をご用意しています。

【ニューヨークテイストのヒップな色使いが印象的なシャンパン・バー】

◎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) シャンパン・バー

# ANA インターコンチネンタルホテル東京「カスケイドカフェ」 クリスマスディナーbuffet

## <ご家族やお仲間と楽しくつるぐクリスマス>

テーマ別ディナーbuffetを展開している2階「カスケイドカフェ」では、クリスマスウィークに北の大地の恵みを存分にお楽しみいただける「クリスマスディナーbuffet」が登場します。

若鶏のザンギや北海寄せ鍋、鮭のちゃんちゃん焼きやジンギスカンなど、北海道のこだわり料理をご用意するほか、ローストチキンや牛フィレ肉のパイ包み焼きなど、クリスマスの定番料理も数多く取り揃えたお楽しみ満載のbuffetです。

### クリスマスディナーbuffet

- 場 所: カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe  
■期 間: 12月21日(金)~12月25日(火)  
■予約時間: 第1部 17:00~ / 第2部 19:15~ (2時間制)  
■価 格: 大人 ¥6,820  
65歳以上の方 ¥5,455  
お子様(6~12才) ¥4,775  
お子様(4~5才) ¥3,410  
※上記価格はすべて、消費税込・サービス料別。

#### ■主なメニュー内容:

ローストチキン	若鶏のザンギ
牛フィレ肉のパイ包み焼き	北海寄せ鍋
焼きタラバ蟹	鮭のちゃんちゃん焼き
石釜ピッツァ	帆立貝とイカの香草バター焼き
鮭とイクラのミニ親子丼	練の白ワイン漬け
チキンと野菜のクリームシチュー	イカソーメン
牡蠣フライ	サラダバー
ジンギスカン	デザートバー
ミニ味噌ラーメン	コーヒー/紅茶 など

#### ◎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) カスケイドカフェ

# ANA インターコンチネンタルホテル東京

## 各種レストラン クリスマスディナー 概要

開催店舗 / ディナーコース価格	メニュー内容
<p><b>『イタロプロバンスダイニング』 36FL.</b>  <b>ITALO-PROVENCE DINING</b>            素材の味わいを最大限活かした料理を、            高層階からの夜景とともにお楽しみください。</p> <p><b>『クリスマスディナーコース』</b>  <b>お1人様 ¥25,200</b></p> <p>12月21日(金)～12月25日(火)  <b>【ご予約】 12月22日(土)・23日(日)・24日(月)</b>  <b>1部 17:30～、2部 20:15～</b>  <small>※21日(金)・25日(火)は時間指定なし            ※12月22日～25日は、お1人様¥8,400のクリスマスランチ            コースもあり</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食前の愉しみ</li> <li>○オマール海老のババロアと毛蟹のエフィロッシュ キャビアと共に</li> <li>○海胆とアンディーブの軽いクリームスープ              クレソンのカプチーノ仕立て フランス産茸のエチューベ</li> <li>○帆立貝の瞬間薫製と黒トリュフのフレッシュスパゲッティ</li> <li>○近海トラメのポアレ ジンジャー風味 マスカルポーネのエモリション</li> <li>○シャンパンのグラニテ</li> <li>○滋賀県近江牛フィレ肉とリド・ポーのグラチネ トリュフソース</li> <li>○クリスマスデザート “紳士淑女”</li> <li>○コーヒーと小菓子</li> </ul>
<p><b>グリル料理『チャコールキッチン炙』 3FL.</b>  <b>Charcoal Grill ABURI</b></p> <p>クリスマス限定ディナーコースとして繊細に仕上げる            スペシャルメニューにご注目ください。</p> <p><b>『クリスマスディナーコース』</b>  <b>お1人様 ¥15,750</b></p> <p>12月21日(金)～12月25日(火)  <b>【ご予約】 1部 17:30～、2部 20:00～</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食前の愉しみ</li> <li>○対馬産真鯛のカルパッチョとウニのデュエット</li> <li>○鮑と海の幸のロワイヤルとコキュヤージュのムース</li> <li>○伊勢海老の軽い煮込み シベ風</li> <li>○国産牛とフォアグラのミルフィーユ パイ包み焼きトリュフソース</li> <li>○とろけるチョコレートのフォンダン</li> <li>○タヒチ産バニラのアイスクリーム</li> <li>○コーヒー</li> </ul>
<p><b>中国料理『花梨』 3FL.</b>  <b>Chinese Restaurant Karin</b></p> <p>広東料理を中心とした上品で優雅な花梨ならではの            味わいを心ゆくまでご堪能ください。</p> <p><b>『クリスマスディナーコース』</b>  <b>お1人様 ¥16,800</b></p> <p>12月21日(金)～12月25日(火)  <b>【ご予約】 17:00～22:00(ラストオーダー)</b>  <small>※お2人様¥18,182のクリスマスランチコースもあり</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○花梨クリスマス前菜</li> <li>○オホーツク海産タラバ蟹と帆立貝の炒め</li> <li>○フカヒレの姿煮 温野菜添え</li> <li>○文昌鶏の広東揚げ スパイシーガーリック</li> <li>○サーモンと大根の捲き物 クリスタルソース</li> <li>○伊勢海老の特製味噌風味蒸し</li> <li>○クリスマスデザート</li> </ul>
<p><b>鉄板焼『赤坂』 37FL.</b>  <b>Teppanyaki Akasaka</b></p> <p>東京タワー側の夜景とともに、目の前で仕上がる            鉄板焼ならではの醍醐味が味わえます。</p> <p><b>『クリスマスディナーコース』</b>  <b>お1人様 ¥31,500</b></p> <p>12月21日(金)～12月25日(火)  <b>【ご予約】 1部 17:00～、2部 19:15～、3部 21:30～</b>  <small>※その他、お1人様¥26,250と¥21,000のコースもあり</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○牛肉の刺身</li> <li>○フォアグラのソテー 赤蕪のソースで</li> <li>○平目のムニエル 茸添え</li> <li>○三陸産活鮑</li> <li>○季節のサラダ</li> <li>○近江牛ステーキ サーロイン 160g またはフィレ 120g</li> <li>○野菜の盛り合わせ</li> <li>○味噌椀、ご飯、香の物</li> <li>○クリスマスデザート</li> </ul>

※上記価格はすべて、消費税込み、サービス料別。  
 ◎各レストランの料理写真はいずれもご用意できます。

【クリスマス全般に関するご予約・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)  
ホームページ <http://www.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