

ANAインターコンチネンタルホテル東京
2008年 さくらまつり 概要

期間: 2008年3月15日(土) ~ 4月6日(日)

デリカショップ(2FL.) The Delica Shop

< 販売時間 > 11:00 ~ 22:00 (「さくら小町」のみ11:30 ~)

見た目にも色鮮やかな、桜の季節が感じられる商品をご用意します。

- ・さくら小町(お弁当) : 1,890円 11:30 ~ 限定販売
手まり寿司 / サンドウィッチ / デザートの3段を巾着に入れました。
- ・SAKURA : 683円 (前ページに写真掲載)
桃のコンポート、ホワイトチョコと甘酒の絶妙な組み合わせのムース
- ・さくらフィナンシェ(SAKURA Financier) : 210円
桜風味の生地に、桜の塩漬けをトッピングした焼き菓子
- ・さくらあんぱん4個入り : 567円
白花さくらあんを酒種生地で包み込んだ見た目にも可愛いあんぱん
- ・さくらデニッシュ : 210円

アトリウムラウンジ(2FL.) Atrium Lounge

【さくらスイーツセット】 2,310円 ~ < 営業時間 > 9:00 ~ 22:00

ワンプレートにプチガトー、シャーベット、ケーキ、ゼリーなど、さくらフレーバーのお菓子を春らしい彩りに盛りつけたデザートプレートで、お飲み物がセットになります。

お茶は単品でも、さくら紅茶やさくら緑茶(中国茶)などご注文いただけます。

- ・さくらスイーツプレート(単品) : 1,890円
- ・さくらのお茶: 各1,575円
スイートサクラティー(紅茶)
スイート桜緑茶(中国茶)
- ・さくらスイーツセット:
さくらスイーツプレートとさくらのお茶とのセット
2,625円
さくらスイーツプレートとコーヒー又は紅茶とのセット
2,310円

(添付写真参照)

春らしい彩りが美しい「さくらスイーツセット」

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

小箱に入った繊細な料理の数々。色合いで「和」と「春」を感じてください。

【花見月】(下記のコースメニュー名) **4,935円** <時間> 11:30~14:30

猪口(うるい・青柳山葵和え/糸賀喜/小巻玉子/二色花見団子串差し) 口取り(桜鱒小串山椒焼き/
天豆艶煮/花型酢蓮根/飯蛸敷木の芽味噌/百合根) 小猪口(鯛の子/菜花/花葩人参/大根)
造り(二種盛り/妻物いろいろ) 変り鉢(桜豆腐/旨出汁/桜花) 煮物(導明寺桜蒸し/蕨/桜葉)
食事(白御飯/赤出汁/香の物) 水菓子(桜シャーベット)

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

【花咲ランチ】 4,410円 <時間> 11:30~15:00(土日祝は16:00まで)

お花見弁当をイメージしたお膳料理。

春の彩り前菜と飲茶盛り合わせ/五目入りフカヒレスープ/旬のイカのサラダ仕立て/揚げ物二種盛り/桜海老入り海鮮と豆腐の煮込み/ハーブ豚ロースの梅肉ソース蒸し/桜の香り五目チマキ/季節のお勧めデザート

【夜桜ディナー】 15,750円 <時間> 17:00~22:00

桜の季節に旬を迎える食材をふんだんに取り入れた、桜尽くしのディナーコース。

桜の香りのカクテル/お花見仕立て前菜/海鮮二種と季節野菜の広東炒め/蟹の卵のせフカヒレの姿煮/
自家製釜焼き鴨のキンモクセイフルーツソースがけ/サクラ鯛、竹の子、花椎茸の重ね蒸し/
桜の香り五目チマキ/本日の特別デザート

イタリアプロバンス ダイニング(36FL.) Italo-Provence Dining

【SAKURA LUNCH 2008】 4,725円 <時間> 11:30~14:30

彩り豊かな春の食材を多用したヘルシーなランチコースを、36階から望む絶景とともに。

食前の楽しみ/甘エビとキノアのカトー 菜の花のクーリとコンソメジュレを添えて/旬の魚のポアレと春野菜
たっぷりのミネストローネ サフラン風味/さくら2008(特製デザート)/小菓子/コーヒー
上記のコースに、パスタ料理1品「春の香りのパスタ“桜”」を+1,575円で追加できます。

グリル料理「チャコールキッチン 炙」(3FL.) Charcoal Grill ABURI

【さくらランチコース】 4,545円 <時間> 11:30~14:00

グリル料理ならではのダイナミックさを生かした、季節感あふれる特別メニュー。

前菜(桜の香る帆立のマリネ)/魚料理(桜マスとパイの香草風味)/肉料理(オーストラリア産牛フィレの炭火焼)/パン/デザート(桜をイメージしたデザート)/コーヒー、紅茶

鉄板焼「赤坂」(37FL.) Teppanyaki Akasaka

【さくらコース】 13,650円 <時間> 11:30~14:30

桜の季節にちなんだ特別な前菜と、活鮑を使用した魅力ある贅沢なコース。37階から望む絶景とともに。

前菜(桜鱒のマリネ)/活鮑/サラダ/特選和牛ステーキ(サーロイン160gまたはフィレ120g)/
焼野菜の盛り合わせ/味噌椀/御飯/香の物/桜のデザート

カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Café

【さくらコース】 3,637円 <時間>11:30 ~ 22:00

マンハッタンクラムチャウダー / 真鯛と帆立貝のソテー春野菜添え または 牛フィレ肉のステーキ フォアグラ
入りマデラ酒ソース / パンまたはライス / さくらシャーベット / 特製デザート / コーヒーまたは紅茶

シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar

【春彩のランチコース】 平日2,727円 / 土日祝3,181円 <時間> (平日)11:30 ~ 14:30 (土日祝)11:30 ~ 17:00

マンハッタン ラウンジ(36FL.) Manhattan Lounge

【サクラランチブッフェ】 平日2,835円 / 土日祝3,255円 <時間> 11:30 ~ 14:30

表示価格はいずれも、消費税込み・サービス料別。(デリカショップはサービス料なし)

【さくらまつり全般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 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