

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 2008

<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。

透き通った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 2008

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

■予 約 日 時： ・12月22日(月)、23日(火)、24日(水)
・・・第1部 18:00~20:00 / 第2部 20:30~22:30 (入替制)
・12月20日(土)、21日(日)、25日(木)
・・・18:30~20:30のみ

■メニュー価格： クイーンズコース お1人様 ¥14,175 (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/真鯛の昆布メタルタル、季節のサラダ添え/ 蟹とレンズ豆とズッキーニのペネットマトソース/ 近海で捕れた新鮮魚介の盛り合わせサフラン風味/ 国産特選牛のポアレ、フォアグラ添え網笠茸ソースで/ 盛り合わせパン/ チョコレートと木苺のムース、アプリコットのクーリーと共に/ コーヒー

【ライブインフォメーション】

ヴォーカル、ピアノ、ウッドベースのトリオが心に響くライブをおとどけます。

■演奏日時： 12月20日(土)・21日(日)・25日(木)
19:15~/20:45~/21:45~/22:45~/23:45~
12月22日(月)・23日(火)・24日(水)
18:45~/21:15~/22:45~/23:45~

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)

◎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 「シャンパン・バー」 「シャンパーニュの風景」

<クリスマスシーズン向けの厳選シャンパンをグラスでも提供>

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」。常備しているシャンパンのほか、毎月テーマを設け、ボトルのほかグラスでも豊富に取り揃えております。12月は「シャンパーニュの風景」と題し、華やかな季節にふさわしいシャンパン、ローラン・ペリエをグラスとボトルでご提供します。このボトルシャンパンと料理とのセットもクリスマス限定でご用意しております。

シャンパーニュの風景 ~世界屈指のシャンパン・メゾン~

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

・「ローラン・ペリエ ブリュット 1999」 Laurent Perrier Brut 1999

柑橘類と白い花の香りやハチミツを思わせる複雑な香りと風味。

グラス: ¥2,940/ボトル: ¥23,100

・「ローラン・ペリエ ロゼ」 Laurent Perrier Rose

熟した赤い果実のアロマと、口いっぱいに広がるフルーティーな味覚が自慢。しなやかでまるやかな舌触り。

グラス: ¥3,990/ボトル: ¥31,500

・「ローラン・ペリエ グラン シエクル」 Laurent Perrier Grand Siecle

グランクリュのみを使用。深いコクと甘い果実が香り、厳格な酸がひきしめる。

グラス: ¥4,988/ボトル: ¥36,750

クリスマス限定特別セット

- 場 所: シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar
- 期 間: 12月20日(土)~12月25日(木) 11:30~23:00
- セ ット価 格: お2人様¥20,000 (消費税・サービス料込)

※上記料金に+11,500でローラン・ペリエ ブリュット 1999(ボトル)、
+20,790でローラン・ペリエ ロゼ(ボトル)、
+26,565でローラン・ペリエ グラン シエクル(ボトル)に変更可。

<セットに含まれるもの>

ローラン・ペリエ ブリュット(ボトル)

オードブル3種盛、料理3種盛、チーズの盛り合わせ フルーツ添え

*写真は最終ページに掲載

◎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>

2階「カスケイドカフェ」では、代表的なクリスマス料理と幅広いヨーロッパアンティストの料理を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。

寿司やタラバガニ、カキフライなど日本のお客様に人気のメニューも日替わりで揃え、幅広いお客様にお楽しみいただけるクリスマス限定のディナー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20日(土)~12月25日(木)
■予約時間: 第1部 17:00~ / 第2部 19:15~ (2時間制)
■価 格: 大人 ¥7,090
65歳以上の方 ¥5,672
お子様(4~8才) ¥3,545
※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:

ロースターキー	カキフライ
ローストビーフ	フィッシュフリッター
焼きタラバ蟹	デザートバー
石釜ピッツァ	コーヒー/紅茶 など
柔らかポークのしゃぶしゃぶ	

この他、日替わりメニューを加えて40種類程度をお楽しみいただけます。

◎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) 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>「イタロプロバンスダイニング」 36FL. ITALO-PROVENCE DINING</p> <p>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>『クリスマス特別ディナー』 お1人様 ¥21,000</p> <p>12月20日(土)～12月25日(木) [ご予約] 12月22日(月)・23日(火)・24日(水) 1部 17:30～、2部 20:15～</p> <p>※20日(土)・21日(日)・25日(木)は時間指定なし ※この他、20日(土)・21日(日)・25日(木)は¥14,700、 ¥18,900、22日(月)・23日(火)・24日(水)は¥18,900のメニューもご用意しております。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○食前の愉しみ ○フォアグラのテリーヌとフルーツのキャビア仕立て、アーモンドのエスプーマ添え ○手長海老のソテー、小さな野菜と人参のソース、雲丹のフランと手長海老のカプチーノ仕立て ○鮑、オマール海老、冬トリフの自家製パスタ ○平目の香味コンフィ、アスパラガスのロティエ、甘口白ワインソース ○りんごのグラニテ ○茨城産常陸牛フィレ肉の網焼き、フランス産茸のフリカッセ モリーユソース ○クリスマスデザート‘紳士淑女’ ○コーヒーと小菓子
<p>「ザ・ステーキハウス」 3FL. THE STEAKHOUSE</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>『クリスマスディナーコース』 お1人様 ¥14,175</p> <p>12月20日(土)～12月25日(木) [ご予約] 1部 17:30～、2部 20:00～</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○フレッシュサーモンのマリネとキャビアのクルトン ○フォアグラのグリルと鴨のロースト ベビーリーフ、リンゴとチーズのパンケーキ ○オックステールのコンソメ ○舌平目のクラブケーキ包み ハーブバターソース ○厳選国産牛フィレ クレソンとくるみのサラダを添えて ○季節のベリーたっぷりタルト アングレーズソース ○コーヒー
<p>中国料理「花梨」 3FL. Chinese Restaurant Karin</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>『クリスマスディナーコース』 お1人様 ¥16,800</p> <p>12月20日(土)～12月25日(木) [ご予約] 17:00～22:00(ラストオーダー)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○花梨特製クリスマス前菜 ○二種海鮮と季節野菜の炒め 揚げ地海苔のせ ○蟹肉と蟹の卵入りフカヒレの姿煮 ○北京ダックと焼き物盛り合わせ ○ハタとトロサーモンの朴葉蒸し焼き ○伊勢海老の煮込みそば ○選べるクリスマスデザート
<p>鉄板焼「赤坂」 37FL. Teppanyaki Akasaka</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>『クリスマスディナーコース』 お1人様 ¥34,650</p> <p>12月20日(土)～12月25日(木) [ご予約] 1部 17:00～、2部 19:15～、3部 21:30～ ※その他、お1人様¥21,000と¥26,250のコースもあり</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○牛肉のお刺身 ○フォアグラのソテー ○タラバガニの塩蒸し ○三陸産活鮑 ○季節のサラダ ○松阪牛ステーキ サーロイン (160g) ○焼野菜の盛り合わせ ○味噌椀、ご飯、香の物 ○デザート

※上記価格はすべて、消費税込、サービス料別。