

2025 年 7 月 2 日

報道関係者各位

アンダーズ 東京 2025 年 秋のスペシャルメニューのご案内

アンダーズ 東京 / Andaz Tokyo Toranomon Hills（所在地：東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー）では、ほっくりとした食感とやさしい甘みが魅力の“さつまいも”を主役にするなど、全館にて秋の訪れを感じられる季節限定の特別メニューを豊富に揃え、皆さまをお迎えいたします。

ザ タヴァン グリル&ラウンジでは、味わい深い甘みが魅力のさつまいもを主役にした期間限定の「スイートポテトアフタヌーンティー」や、“ヴァンパイア”をイメージした深紅のハイボールカクテル「カーミラハイボール」、さつまいものエスプーマをあしらったほんのり甘い「キャンディーアレー」を都心の夕景とともににお楽しみいただく「ハイアップ ～ ハイボール ハッピーアワー ～」など、秋を感じさせるメニューをご提供いたします。ルーフトップ バーでは、焼酎に焙じ茶や番茶、赤しそなどの和素材を丁寧に重ねたミクソロジーカクテル「焼酎サワー」をお楽しみください。BeBu（ビブ）では、トリュフの香るビーフパティとともにマッシュルームフォンデュなどを贅沢にサンドした「マッシュルーム チーズメルト ベーコンバーガー」とさつまいもの自然な甘さと食感をそのまま閉じ込めた「スイートポテトシェイク」が登場。ペストリー ショップでは、さつまいもをメインにいちじくやシャインマスカットなど秋の恵みを贅沢に取り入れた「ウィンドオブオータム」スイーツコレクションや、ヴーヴ・クリコ イエローラベルのグラスシャンパーニュとともに秋を楽しむ特別なペアリングセット「スイーツ&バブルーオータム」をご用意いたします。また、AO スパ&クラブでは、フェイシャル&ボディトリートメントを組み合わせた全身の巡り・潤い・バランスを整える秋限定のスパトリートメント「オータム ピューリフィケーション」をご提供いたします。



秋のスペシャルメニュー

■ザ タヴァン グリル&ラウンジ

「スイートポテトアフタヌーンティー」 （提供期間：2025/9/1～10/31）

ザ タヴァン グリル&ラウンジのラウンジエリアでは、味わい深い甘みが魅力の“さつまいも”を主役に、旬のいちじくやドライアプリコットなどを織り交ぜた、季節感あふれるアフタヌーンティーをご用意いたします。街の空気に少しずつ高まるハロウィンのムードにふさわしい、スイーツにほんの少しの遊び心を添えた9・10月限定のメニューです。

「さつまいもとブルーベリーのクレームブリュレ」は優しい甘みのさつまいもに濃厚なカスタードクリームを重ね、フレッシュのブルーベリーを添えた一品。ブリュレにしのばせた紫いもとナッツの歯ざわり、しっとりとしたタルト生地との重なりが、秋の味覚の豊かなハーモニーを奏でます。アフタヌーンティー定番のスコーンの代わりに、ホワイトチョコレートとピーカンナッツを織り込んだ生地にドライアプリコットのコンポートを添えた「アプリコットとピーカンナッツのクッキー」をご用意。しっとりとした食感と華やかな香りが、紅茶との相性も抜群です。

「シュリンプカクテルのブリオッシュサンドイッチ」は、香ばしく軽やかなブリオッシュに、ボイルした海老とレタス、ルビーグレープフルーツを挟み、コクのあるカクテルソースで仕上げたひと口サイズの贅沢サンド。ロブスターロールから着想を得て、瑞々しい海老とフルーティーな酸味が調和する、上質な軽食スタイルにアレンジしました。



スイス出身のシェフパティシエ、ノルマン・ジュビンによるチョコレートバーのテーブルサービスには、「ホワイトチョコレート 30% アプリコット」が登場。お好みの量を割って楽しむ3種のチョコレートを、フレッシュのいちじくとともにご提供いたします。

スイーツ

さつまいもとブルーベリーのクレームブリュレ

さつまいもと黒ごまのロールケーキ

いちじくのチーズケーキ

アプリコットマカロン

さつまいものコーン

アプリコットとピーカンナッツのクッキー

セイボリー

シュリンプカクテルのブリオッシュサンドイッチ

マッシュルームとグリユイエールチーズのキッシュ

コンテチーズと胡瓜のサンドイッチ

クラブサンドイッチ

チョコレートバー

ダークチョコレート 64% カカオニブ

ミルクチョコレート 40% ナッツ

ホワイトチョコレート 30% アプリコット

※テーブルサービスにてご提供。フレッシュのいちじくを添えてご用意いたします。

シーズナルスペシャルティー

パンプキンスパイスイスティー（水出し玄米茶、スパイスパンプキンシロップなど）

価格： ￥7,500
提供期間： 2025年9月1日（月）～2025年10月31日（金）
第1部 12：00～14：00 | 第2部 15：00～17：00
※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。
※メニュー内容は仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

店舗情報

ザ タヴァン グリル&ラウンジ
東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階
電話番号 03 6830 7739（受付時間 10：00～19：00）
予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com
URL andaztokyodining.com
営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

「High Up – Highball Happy Hour」（提供期間：2025/9/1～10/31）

（ハイアップ～ハイボール ハッピーアワー～）

高層階から望む都心の夕景とともに、極上のミクソロジーハイボールをお楽しみいただく「ハイアップ～ハイボール ハッピーアワー～」を、毎日 17 時～20 時にご提供しています。ハロウィンの気配が街に漂う 9・10 月限定で、季節の素材に物語性を添えた 2 種のスペシャルハイボールをご用意しました。「カーミラハイボール」は、ゴシック小説に登場する謎めいた女性ヴァンパイアをイメージ。いちじくを漬け込んだカンパリの深紅に、スパイスやほろ苦さ、梅酒やオレンジのフルーティーな余韻が重なるミステリアスな一杯に仕上げました。「キャンディーアレー」は、チョコレートとヘーゼルナッツのまろやかな甘みに、秋の味覚さつまいものエスプーマをふんわりと重ね、炭酸のアクセントで遊び心を効かせたユニークな味わい。秋の宵を彩る、大人のハイボールカクテルをお楽しみください。



カーミラハイボール（写真左）

（フィグインフューズド カンパリ、梅酒、自家製いちじくシロップ、炭酸入り玄米茶）

ゴシック小説に登場する謎めいた女性のヴァンパイアをイメージした、深紅のハイボールカクテル。いちじくを漬け込んだカンパリの鮮やかな色合いに、スパイスの香りとおほろ苦さ、日本の梅酒やオレンジのフルーティーな余韻が重なります。クラシックなアメリカンスタイルに繊細なツイストを加えながら、軽やかで清涼感のある口あたりに仕上げました。ハロウィンの季節を艶やかに彩る一杯です。

キャンディーアレー（写真右）

（チョコレートラム、ヘーゼルナッツリキュール、オーツバニラミルク、ソーダ、スイートポテトエスプーマ）

やさしい甘みのチョコレートラムとヘーゼルナッツリキュールに、オーツバニラミルクのまろやかさを重ねた一杯。トップにはスイートポテトのエスプーマをふんわりとあしらい、秋の味覚と香ばしさを引き立てます。ソーダを加えて、軽やかさとリズムを感じる意外性のある一杯に仕上げました。ほんのり甘いさつまいもの風味が秋のノスタルジックな夜を演出します。

価格： 通常価格 各¥1,840 / ハッピーアワー価格 各¥990
提供期間： 2025年9月1日（月）～2025年10月31日（金）
※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

店舗情報

ザ タヴァン グリル&ラウンジ
東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10：00 ～ 19：00）
予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com
URL andaztokyodining.com
営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

「オータムアペリティフ」（提供期間：2025/9/1～10/31）

秋の夕暮れ時をグラス片手にゆったりと過ごす「オータムアペリティフ」をご用意しました。香り豊かなマッシュルームを贅沢に使った「マッシュルームのキッシュ」や、トリュフマヨネーズで味わいを引き立てたミニサイズの「タヴァンスライダー」、いくらかとハーブがアクセントになった「スモークサーモンのブリオッシュサンド」など、秋の素材を活かしたカナッペ 6 種とともに、2 時間のフリーフロードリンクをお楽しみいただけます。「シャンパーニュプラン」では、シャンパーニュをはじめ赤・白ワインやビール、ミクソロジーハイボール、ソフトドリンク各種をご用意。よりカジュアルに楽しめる「スパークリングワインプラン」では、シャンパーニュの代わりにスパークリングワインをご提供いたします。高層階から望む夜景とともに、秋の深まりを感じるひとときをご堪能ください。



[カナッペ 6 種 メニュー]

マッシュルームのキッシュ
タヴァンスライダー
スモークサーモンのブリオッシュサンド
シュリンプカクテル
ビーツサラダ
フライドチキン 山葵マヨネーズ

価格：

A) オータムアペリティフ シャンパーニュプラン ￥11,550

カナッペ 6 種 + ドリンク 2 時間フリーフロー付（1 時間半 L.O.）

シャンパーニュ、赤・白ワイン、ミクソロジーハイボール、ビール、ソフトドリンク各種

B) オータムアペリティフ スパークリングワインプラン ￥9,350

カナッペ 6 種 + ドリンク 2 時間フリーフロー付（1 時間半 L.O.）

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ミクソロジーハイボール、ビール、ソフトドリンク各種

期間： 2025 年 9 月 1 日（月） ～ 2025 年 10 月 31 日（金）

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※提供時間は 18：00～20：30 です。

※カナッペのメニュー内容は、仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。

店舗情報

ザ タヴァン グリル&ラウンジ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 51 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10：00 ～ 19：00）

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

URL andaztokyodining.com

営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

■ルーフトップ バー

「焼酎サワー」 （提供期間：2025/9/1～10/31）

ルーフトップ バーでは、香ばしい茶葉の香りや果実と、卵白の繊細なテクスチャーが焼酎と重なり合う 3 種のカクテル「焼酎サワー」をこの秋限定でご用意いたします。お茶の香りを巧みに取り入れるプレミアムティーと季節のフルーツを使用したカクテルは、バーのシグネチャースタイル。それぞれ異なる焼酎に、焙じ茶や番茶、赤しそなどの和素材を丁寧に重ね、奥行きのある味わいと香りを引き出しました。卵白のなめらかな口当たりが、秋の夜風に溶け込むようなやさしさを添え、五感で楽しむ“和のミクソロジーカクテル”としてお楽しみいただけます。約 250m の高層階から望む美しい夜景とともに、季節の移ろいや日本文化の奥深さを感じる一杯をご堪能ください。



月詠（つくよみ）（写真左）

（焙じ茶インフューズド The SG Shochu IMO、メーカーズマークレッドトップ、メープルシロップ、レモンジュース、ジャパニーズビターズ柚子、卵白、金箔）

焙じ茶の香ばしさにメープルとバーボンのまろやかな甘みが重なり合う、豊かな余韻が楽しめる一杯。芋焼酎に焙じ茶をじっくり 2 日間漬け込み、ほのかな苦味と香ばしさを引き出し、味わいに奥行きをもたせました。レモンと柚子ビターズの爽やかな酸味が心地よいアクセントとなり、卵白のふんわりとしたフォームが口当たりをいっそうなめらかに引き立てます。仕上げには焙じ茶パウダーと金箔をあしらい、見た目にも華やかな印象を添えました。和と洋のエッセンスがやさしく溶け合う、香り高くまろやかなカクテルです。

霞煙（かすみえん）（写真中央）

（カカオニブインフューズド The SG Shochu MUGI、ハバナクラブ 7 年、自家製煎り番茶シロップ、レモンジュース、アンゴスチュラビターズ、卵白）

カカオニブをじっくり 2 日間漬け込んだ麦焼酎に、ダークラムのコクと自家製煎り番茶シロップを重ねた、奥行きのある香り豊かな一杯。レモンの酸味がほのかな甘みに軽やかさを添え、卵白のクリーミーなフォームが口当たりをなめらかにまとめます。トップにはドライレモンと焙じ茶、アンゴスチュラビターズの美しい模様をあしらい、見た目にもアーティスティックな印象に。カカオの濃厚な香りと、焙じ茶のスモーキーな余韻がふんわりと漂う、深く静かな時間に寄り添うカクテルです。

紅夢（べにゆめ）（写真右）

（The SG Shochu KOMÉ、季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール、自家製ローズヒップティーシロップ、レモンジュース、ジャパニーズビターズ、旨味、卵白、赤しそパウダー、エディブルフラワー）

梅の華やかな酸味とローズヒップのやさしい香りが重なり合う、しっとりとした和の余韻が広がる一杯。米焼酎とクラフト感のあるフルーツリキュールをベースに、煎り酒から着想を得た独自のレシピで仕上げました。まろやかな酸味とやさしい甘みに、赤しそパウダーのほのかな塩味と旨味が奥行きを添え、卵白のフォームがなめらかな口当たりを演出します。グラスの縁にはエディブルフラワーと赤しそパウダーをあしらい、目にも鮮やかな華やぎを添えました。伝統とモダンが溶け合う、繊細で個性豊かな和を感じるカクテルです。

価格： 各 ¥2,750

提供期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～ 2025 年 10 月 31 日（金）

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

店舗情報

ルーフトップ バー

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 52 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10：00 ～ 19：00）

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

URL andaztokyodining.com

営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

■BeBu（ビブ）

「オータムクエスト」（提供期間：2025/9/1～10/31）

BeBu ではこの秋、“オータムクエスト”をテーマに、マッシュルームやさつまいもなど旬の食材を使用したこだわりのメニューを期間限定でご提供いたします。「マッシュルーム チーズメルト ベーコンバーガー」は、トリュフが香るジューシーなビーフパティに、とろけるマッシュルームフォンデュと濃厚なレッドチェダー、香ばしく焼き上げたベーコンを贅沢にサンド。幾層にも重なる旨味に、フレッシュなレタスやトマトの爽やかな食感が絶妙なアクセントを添え、ひと口ごとに満足感が広がります。「スイートポテトシェイク」は、さつまいもの自然な甘さと食感をそのまま閉じ込めた、まるで“飲むスイートポテト”のような贅沢な一杯。黒蜜と黒ごまがコクを添え、どこか懐かしくも洗練された、大人の秋のデザートドリンクです。季節の味覚をカジュアルかつ上質に楽しめる、心ときめく秋の味わいをお楽しみください。



マッシュルーム チーズメルト ベーコンバーガー

価格： 単品 ￥1,890 / コンボ ￥2,000

スイートポテトシェイク

価格： 単品 ￥1,320

提供期間： 2025 年 9 月 1 日（月） ～ 2025 年 10 月 31 日（金）

※表記料金は税込価格（10%）です。

※コンボにはドリンクが含まれます

店舗情報

BeBu（ビブ）

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7739（受付時間 10：00 ～19：00）

予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

営業時間 最新の営業時間は、[ホテル公式サイト](#)をご確認ください。

■ペストリー ショップ

「ウィンドオブオータム」（提供期間：2025/9/1～10/31）

ペストリー ショップでは、さつまいもをメインに、いちじく、シャインマスカットなど秋の恵みを贅沢に取り入れ「ウィンドオブオータム」スイーツコレクションを提供いたします。それぞれの素材の持つ自然な甘みや香り、彩りを生かしたスイーツを通して、季節の移ろいを感じていただけるラインナップをご用意しました。

「さつまいもと黒ごまのロールケーキ」は、さつまいもとさつまいも風味のシャンティクリームを、香ばしい黒ごまを使用した生地でふんわりと包みました。仕上げに紫いものシャンティクリームとごまをあしらった、見た目にも美しい風味豊かなスイーツです。さつまいもの自然な甘さに芳醇なバターのコクを重ねてしっとり焼き上げた「さつまいものパウンドケーキ」は、ピーカンナッツが食感と風味のアクセントとなった、ひと口ごとに秋の深まりを感じさせる逸品です。また、日本有数の産地から届くいちじくを贅沢に使用した「いちじくのチーズケーキ」は、果実そのものを味わうような濃密な味わいが特長。フレッシュのいちじくに加え、いちじくを使用した香り高い自家製のジュレ、シロップやピューレ、やさしく抽出したいちじくの葉のインフュージョンを組み合わせ、ひと口ごとに奥行きのある風味が広がります。

さらに、スイーツとシャンパーニュのペアリングを楽しむ「スイーツ&バブル - オータム」も登場。ホワイトチョコレートのまろやかなコクとともに、フレッシュのシャインマスカット、シロップ、ジュレの上品で華やかな味わいが広がる「プレミアムショートケーキ シャインマスカット」とヴーヴ・クリコ イエローラベルのグラスシャンパーニュが織りなすマリアージュをご堪能いただけます。

シェフパティシエ、ノルマン・ジュピンが手がける、秋の風景をそっと切り取ったかのような、心に残るやさしい味わいのスイーツコレクションをどうぞお楽しみください。



プレミアムショートケーキ シャインマスカット	¥850
いちじくのチーズケーキ	¥750
さつまいもと黒ごまのロールケーキ	¥750
さつまいものクレームブリュレ	¥750
さつまいものパウンドケーキ	¥2,900
スイーツ&バブル - オータム（イートイン限定）	¥2,000

（『プレミアムショートケーキ シャインマスカット』＋ヴーヴ・クリコ イエローラベル）

提供期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～ 2025 年 10 月 31 日（金）

※スイーツ&バブル - オータムの表記料金は 10%税込価格です。

※その他メニューの表記料金は 8%税込価格、イートインの場合は消費税 10%が加算されます。

店舗情報

ペストリー ショップ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 1 階

電話番号 03 6830 7765

URL andaztokyodining.com

営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

■AO（アオ）スパ&クラブ

「Autumn Purification」（提供期間：2025/9/1～10/31）

（オータム ピューリフィケーション）

AO スパ&クラブでは、季節の深まりに寄り添う秋限定のスパトリートメント「オータム ピューリフィケーション」をご提供いたします。夏の疲れを癒し、気温差による自律神経の乱れや乾燥が気になり始めるこの季節に、全身をしつとりと整える特別なメニューです。

トリートメントは、オーガニックスキンケアブランド「コトシナ」のバスミルクに、小豆と塩をブレンドしたバスソルトを入れたフットバスからスタート。続いて、マジョラム、サンダルウッド、ベルガモットの穏やかな香りのブレンドオイルを使用し、脚の後面を独自のロングストロークでゆったりとほぐしながら血行を促進します。ふくらはぎにはクレイパックを塗布。古い角質をやさしく取り除き、引き締めと保湿を同時に叶え、足元をすっきりと整えます。



パック中に行う背中ボディマッサージでは、深い圧と緩やかなリズムで背面全体を包み込み、リンパの流れを整えながら自律神経のバランスをサポート。秋の疲れをやさしくほぐし、心に深い安らぎをもたらします。仕上げは、スパプロフェッショナルブランド「エレメンタル ハーボロジー」のオイルと金箔を組み合わせた贅沢なフェイシャルケアへ。細胞の活性化と抗酸化作用を促し、艶やかな素肌へ導くとともに、デコルテからヘッドまでを丁寧にケアし、心身ともに深いリラクゼーションへと誘います。巡り・潤い・バランスを整え、秋の深まりを優しく迎える 90 分。ご自分をいたわる静かなひとときをお過ごしください。

「Autumn Purification」（90 分）

【フットバスリチュアル（10 分）】

オーガニックスキンケアブランド「コトシナ」のバスミルク、細かく砕いた小豆、塩をブレンドしたバスソルトを使用したフットバス

【脚後面のオイルマッサージ（20 分）】

マジョラム、サンダルウッド、ベルガモットのブレンドオイルを使用したマッサージ

【ふくらはぎのクレイパック（5 分）】

クレイパックをふくらはぎに塗布するフットケア

【背中ボディオイルマッサージ（25 分）】

マジョラム&サンダルウッド&ベルガモットのブレンドオイルを使用したマッサージ

【デコルテ、フェイシャル、ヘッドケア（30 分）】

スパプロフェッショナルブランド「エレメンタル ハーボロジー」のオイルに金箔を組み合わせたトリートメント

価格： ￥30,800

提供期間： 2025 年 9 月 1 日（月）～ 2025 年 10 月 31 日（金）

※記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

店舗情報

AO スパ&クラブ

東京都港区虎ノ門 1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー アンダーズ 東京 37 階

電話番号 03 6830 7735

予約専用メールアドレス aospaandclub@andaz.com

URL aospaandclub.com

営業時間 最新の営業時間は、ホテル公式サイトをご確認ください。

＜アンダーズ 東京について＞

ハイアットが手がける日本初のラグジュアリー ライフスタイルホテル「アンダーズ 東京」は、地上 52 階建ての「虎ノ門ヒルズ 森タワー」の 47～52 階に、2014 年 6 月に開業しました。8 室のスイートを含む 164 のいずれの客室からも東京の素晴らしい眺望をお楽しみいただけるほか、オールデイダイニングやバー、ユニークなイベントスペース、チャペル、スパ&フィットネス施設を備えます。デザインはトニー チー氏と緒方慎一郎氏率いる SIMPLICITY が手がけ、モダンな中にも日本美を取り入れた静謐な館内に、国内の伝統文化を取り入れたアートワークを配し、地元根ざした体験を大切にしています。アンダーズ 東京に関する最新情報は andaztokyo.jp でご確認ください。

※画像データは、下記 URL よりダウンロードのうえご利用ください。

https://bit.ly/andaztokyo_autumn2025

本件に関するお問合せ先

アンダーズ 東京 PR 事務局（株式会社カーツメディアワークス内）

小石（contact@kartz.co.jp）

TEL：03 6427 1627

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ

浜田 理絵（rie.hamada@andaz.com）、安藤 嘉美（yoshimi.ando@andaz.com）

TEL：03 6830 7751 FAX：03 6830 1050