



ANDAZ TOKYO FESTIVE COLLECTION 2026-27



心華やぐフェスティブシーズンから新年の幕開けまで、
アンダーズ 東京がお届けする期間限定のメニューやエクスペリエンスで、
心に残るひとときをお過ごしください。



From the enchanting festive season through the New Year,
Andaz Tokyo Toranomon Hills presents a selection of limited-time
dining experiences, sweet creations and seasonal offerings designed
to create memorable moments with loved ones.





クリスマスケーキ&スイーツ 2026
Christmas Cakes & Sweets



プレミアム ストロベリーショートケーキ

Premium Strawberry Shortcake

直径12cm×高さ7cm

¥8,000

シェフ パティシエ ノルマン・ジュビンが手がける、アンダーズ 東京を代表するストロベリーショートケーキ。ふんわりと焼き上げたスポンジに、北海道産プレミアム生クリームと、甘みと酸味のバランスに優れたあまおう苺を贅沢に重ねました。仕上げには、食感のアクセントとなるストロベリーチョコレートをもとわせ、華やかな佇まいに。

Delicate sponge cake is generously layered with premium Hokkaido fresh cream and Amaou strawberries, renowned for their exceptional balance of sweetness and acidity. Finished with a strawberry chocolate coating that adds subtle textural contrast and festive elegance, this cake celebrates the beauty of simplicity through quality ingredients.



クリスマスケーキ&スイーツ 2026
Christmas Cakes & Sweets



クラシック ストロベリーショートケーキ

Classic Strawberry Shortcake

直径15cm×高さ7cm

¥7,050

毎年ご好評をいただいている、アンダーズ 東京の定番ストロベリーショートケーキ。国産いちごをふんだんにサンドし、しっとりとしたスポンジと軽やかな生クリームで仕立てました。いちご本来の瑞々しい味わいを楽しめる、シンプルながらも飽きのこない一品。

Featuring layers of Japanese strawberries, moist sponge cake and light fresh cream, this timeless creation showcases the naturally juicy flavor of strawberries.



シグネチャー ブッシュド ノエル

Signature Bûche de Noël

長さ20cm× 幅11cm× 高さ6cm

¥7,500

日本の伝統工芸「組子細工」の美しい意匠を取り入れた、アンダーズ 東京ならではのブッシュド ノエル。繊細なチョコレート細工の内側には、白味噌を忍ばせたミルクチョコレートムースをはじめ、ビターチョコレートクリーム、チョコレートスポンジ、クランチを重ね、豊かな食感と味わいを表現しました。レモンマーマレードの爽やかな酸味とペッパーゼリーのアクセントがカカオの奥深い風味を引き立て、和のエッセンスがさりげなく息づく洗練された一品に仕上がっています。

A uniquely Andaz interpretation of the classic French holiday cake, inspired by the intricate beauty of traditional Japanese Kumiko woodworking craftsmanship. Beneath its delicate chocolate exterior lies a harmonious combination of milk chocolate mousse infused with white miso, bitter chocolate cream, chocolate sponge cake, and crunchy layers that create a rich interplay of textures and flavors. Bright lemon marmalade and pepper jelly provide subtle accents, enhancing the depth of cacao while introducing a refined Japanese touch.



アールグレイムース“クリスマス レインディア”

Earl Grey Mousse “Christmas Reindeer”

直径12cm×高さ5cm

¥7,050

フェスティブシーズンの華やかな情景を表現したアールグレイムース。香り高いアールグレイを贅沢に使用したムースとグラサージュに、パッションフルーツクリームとパッションフルーツチョコレートクリームを重ねました。土台にはアールグレイのダックワーズとカカオクランチを合わせ、軽やかな食感と奥行きのある風味を演出しています。

Inspired by the spirit of the festive season, this Earl Grey mousse combines aromatic Earl Grey-infused mousse and glaze with layers of passion fruit cream and passion fruit chocolate cream. An Earl Grey dacquoise and cacao crunch base add texture and flavor, while festive chocolate decorations complete this seasonal creation.



フェスティブチーズケーキ

Festive Cheesecake

直径12cm×高さ8cm

¥7,050

新雪をまとった冬の山々をイメージした、優雅な佇まいのクリスマス限定チーズケーキ。フランス産チーズを贅沢に使用したバイクドチーズケーキを土台に、レモンコンポートやシトラスゼリー、柚子クリームを重ね、濃厚なコクと爽やかな柑橘の余韻が調和する味わいに仕上げました。

デザートとシャンパーニュが織りなす優雅なマリアージュをご堪能いただけるよう、ソムリエが厳選した「シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロワイヤル ロゼ」ハーフボトル、または「シャンパーニュ ポメリー アパナージュ 1874 ロゼ」フルボトルとのペアリングセットもご用意しました。

An elegant Christmas-exclusive cheesecake inspired by snow-capped winter mountains. Crafted on a rich baked cheesecake base made with premium French cheese, it is layered with lemon compote, citrus jelly, and yuzu cream, creating a harmonious balance of deep, creamy richness and refreshing citrus notes.

To enhance the refined pairing of dessert and champagne, we also offer exclusive sets featuring either a half bottle of Champagne Pommery Brut Royal Rosé or a full bottle of Champagne Pommery Apanage 1874 Rosé, both carefully selected by our sommelier.

[シャンパーニュペアリングセット] 数量限定

[Champagne Pairing Sets] Available in limited quantities

■ シャンパーニュ ポメリー ブリュット ロワイヤル ロゼ ハーフボトル ¥19,000
Champagne Pommery Brut Royal Rosé (Half Bottle)

■ シャンパーニュ ポメリー アパナージュ 1874 ロゼ ¥27,500
Champagne Pommery Apanage 1874 Rosé (Full Bottle)

*表記料金は税込価格(8%)です。

*クリスマスケーキ5種は事前予約が必要です。

*ご予約・キャンセルは8日前まで承ります。

*販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

*Prices include 8% consumption tax.

*Advance reservation is required for all five Christmas cakes.

*Reservations and cancellations must be made at least eight days prior to pick-up.

*Reservations will close once the allocated quantity is sold out.

予約期間 Reservation Period: 10.01THU~12.17THU

受取期間 Pick-Up Period: 12.20 SUN~12.25 FRI

クリスマスケーキのご予約はこちら
Reservations for Christmas Cakes



クリスマスケーキ&スイーツ 2026
Christmas Cakes & Sweets



アンダーズ トロペジエンヌ フェスティブボックス

Andaz Tropézienne Festive Box

6 pcs ¥1,800 / 12 pcs ¥3,400

12.20 SUN~12.25 FRI

ご予約はこちら
Reservations

南仏発祥の伝統菓子に着想を得た、アンダーズ 東京のシグネチャースイーツ「トロペジエンヌ」に、フェスティブシーズン限定のセレクションが登場します。軽やかなマスカルポーネクリームをベースに、クリスマスをおわせる赤・白・緑の彩りが華やかなストロベリー、バニラ、抹茶のフレーバーでお届けします。

Andaz Tokyo's signature version of the classic Southern French pastry. Seasonal favorites include strawberry, vanilla and matcha for a festive touch of red, white and green.



クリスマスケーキ&スイーツ 2026
Christmas Cakes & Sweets



アフタヌーンティー テイクアウェイ

Afternoon Tea Takeout

6 pcs ¥2,600 / 12 pcs ¥5,200

12.01 TUE~12.25 FRI

[ご予約はこちら](#)
Reservations

ザ タヴァン グリル&ラウンジの人気フェスティブアフタヌーンティーから、選りすぐりのスイーツを気軽に楽しめる「アフタヌーンティー テイクアウェイ」が登場。ストロベリーショートケーキやアールグレイムース、抹茶トロペジエンヌなど、彩り豊かな6種を一口サイズで詰め合わせました。

A takeout collection of popular sweets from The Tavern - Grill & Lounge's Festive Afternoon Tea, including strawberry shortcake, strawberry tart, pistachio mousse, Earl Grey mousse, chai latte macaron and matcha Tropicienne.



クリスマスケーキ&スイーツ 2026
Christmas Cakes & Sweets



シュトーレン

Stollen

ご予約はこちら
Reservations

S size ¥1,800 / L size ¥4,000

11.20 FRI~12.25 FRI

スパイスと果実の香り豊かなホテルメイドのシュトーレン。ラム酒に漬け込んだ柚子や桃、シトラス系のドライフルーツが織りなす深みのある味わいが特徴です。

A traditional hotel-made stollen infused with the festive aromas of spices and dried fruits. Yuzu, peach and citrus fruits soaked in rum create a rich and evolving flavor, perfect for the holiday season.



フェスティブハンパー

Festive Hampers

11.20 FRI~12.25 FRI

ご予約はこちら
Reservations

M size ¥6,000 (限定130セット)

パルミエ、ガレットブルトンヌ(プレーン、ビーツ)、マンディアン(ミルク、レモン、キャラメル)、パウンドケーキ(キャラメル)、フィナンシェ(チョコレート)、バウムクーヘン(バナナ)、ギモーヴ

A selection of palmiers, galettes Bretonnes, mendiants, pound cakes, financiers, baumkuchen and guimauves.

L size ¥10,000 (限定60セット)

パルミエ、ガレットブルトンヌ(プレーン、ビーツ)、マンディアン(ダーク、レモン)、フィナンシェ(プレーン)、マドレーヌ(抹茶)、バウムクーヘン(チョコレート)、サンタクロースクッキー、キャラメルポップコーン、シュトーレン

An indulgent assortment including palmiers, galettes Bretonnes, mendiants, financiers, madeleines, baumkuchen, Santa Claus cookies, caramel popcorn and stollen.

オリジン シガーチョコレート

Origin Cigar Chocolate

2pcs ¥2,600

12.01 TUE~12.31 THU

ご予約はこちら
Reservations

シングルオリジンチョコレートのガナッシュを幾重にも重ね、シガーに見立てて仕上げた一品。濃厚で余韻豊かな味わいをお楽しみいただけます。木箱に収めた上質な佇まいが、贈り物にもふさわしい逸品です。

Layers of single-origin chocolate ganache crafted into an elegant cigar-shaped confection, presented in a refined wooden box, making it an ideal festive gift.

抹茶サブレ

Matcha Sablés

15 pcs ¥2,600

12.01 TUE~12.25 FRI

ご予約はこちら
Reservations

宇治抹茶の濃さを4段階で表現した抹茶サブレ。甘みからほろ苦さへと移ろう味わいの違いをお楽しみいただけます。

A selection of matcha sablés in four intensities of Uji matcha, a tasting experience ranging from delicate sweetness to pleasant bitterness.

パルミエ

Palmiers

10 pcs ¥3,200

ご予約はこちら
Reservations

発酵バターの芳醇な香りと、軽やかな口当たりが楽しめるパルミエ。10枚入りは個包装でご用意し、オリジナルのデザイン缶に詰め合わせました。贈り物にもふさわしい、洗練された味わいの一品です。

Delicately crisp palmiers made with aromatic cultured butter, individually wrapped and elegantly presented for seasonal gifting.

*表記料金は税込価格(8%)です。

*ご予約・キャンセルは3日前まで承ります。販売予定数に達し次第、ご予約の受付を終了いたします。

*Prices include 8% consumption tax.

*Reservations and cancellations must be made at least three days prior to pick-up.

*Reservations will close once the allocated quantity is sold out.



フェスティブディナー Festive Dinner

[ご予約はこちら](#)
Reservations

特別な6コースメニューをご堪能いただけるフェスティブディナー。メインには、ザ タヴァンのシグネチャーディッシュ「ビーフウェリントン」をご用意いたします。厳選した国産牛テンダーロインを、旨みを凝縮したマッシュルームとともにパイ生地でご包み、黄金色に焼き上げました。黒トリュフ香る芳醇なジュが味わいを一層引き立て、祝祭の夜にふさわしい贅沢な一皿です。

A six-course festive dinner showcasing The Tavern's signature Beef Wellington, prepared with premium Japanese beef tenderloin, mushroom duxelles and black truffle jus.

6コースメニュー /Six-Course dinner ¥29,000

12.24 THU・25 FRI

第1部 17:30～18:00の間にご来店 (120分制、L.O. 90分後)

第2部 20:30 ご来店 (22:30まで、L.O. 22:00)

First Seating Arrival between 5:30 PM and 6:00 PM
(120-minute seating; last order 90 minutes after seating)

Second Seating Arrival at 8:30 PM
(Until 10:30 PM; last order at 10:00 PM)

12.31 THU

第1部 17:30～18:00の間にご来店 (120分制、L.O. 90分後)

第2部 20:30 ご来店 (23:00まで、L.O. 22:30)

First Seating Arrival between 5:30 PM and 6:00 PM
(120-minute seating; last order 90 minutes after seating)

Second Seating Arrival at 8:30 PM
(Until 11:00 PM; last order at 10:30 PM)

6コースメニュー＋シャンパーニュフリーフロー付き ¥45,000

ラウンジカウントダウンパーティープラン (12.31 THU 20:30～のご予約限定)

New Year's Eve Countdown Party & 6-Course Dinner Menu
with Free-Flow Champagne

(Available exclusively for reservations on 31 December from 8:30 PM)

*要予約。ご来店日24時間前までに承ります。

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

※記載の税込価格は1名様料金となります。

*1グループにつき、2名様～4名様でのご案内となります。

*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。

*Advance reservations are required and must be made at least 24 hours prior to the dining date.

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

*Prices listed are per person.

*Reservations are available for groups of two to four guests.

*Menu items are subject to change depending on ingredient availability and other circumstances.



カウントダウンパーティー Countdown Party

ご予約はこちら
Reservations

一年を締めくくる特別なひとときを、都心の夜景とライブミュージックの演出とともに。シャンパーニュやミクソロジストのカクテルを含むフリーフロードリンクを心ゆくまでお楽しみいただきながら、新しい年をお迎えください。

Celebrate the end of the year with a truly special evening, set against the glittering city skyline and accompanied by live music. Welcome the New Year while indulging in free-flow drinks, including Champagne and signature cocktails crafted by our mixologists.

¥28,000

12.31 THU 21:00～24:30

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*記載の税込価格は1名様料金となります。

*Prices are inclusive of consumption tax and subject to a 15% service charge.

*The listed prices are per person.



フェスティブランチ Festive Lunch

[ご予約はこちら](#)
Reservations

大切な方と過ごすフェスティブシーズンにふさわしい4コースランチをご用意。メインには、黒トリュフの芳醇な香りが広がる国産ビーフサーロインのグリル、または北海道産真鱈を香ばしく焼き上げ、濃厚なロブスタークリームソースを添えた一皿からお選びいただけます。心華やぐひとときを彩る、季節限定の美食をお楽しみください。

A seasonal four-course lunch featuring house-smoked Mt. Fuji salmon, pumpkin soup, and a choice of grilled Japanese beef sirloin with black truffle or grilled Hokkaido cod with lobster cream sauce. Concludes with a Black Forest dessert.

4コースメニュー / Four-Course lunch ¥7,200

12.14 MON~18 FRI, 21 MON~25 FRI

11:30~15:00 (L.O. 14:30)

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*お席は2時間制、ラストオーダーは30分前となります。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

*Seating is limited to 2 hours. Last order is 30 minutes before closing.



フェスティブランチ

Festive Brunch

ご予約はこちら
Reservations

祝祭シーズンを彩るフェスティブランチ。丁寧に火入れしたローストビーフにラクレットチーズをかけて味わうライブステーションをはじめ、クリスマスツリーケーキや苺のショートケーキなど、見た目にも華やかなスイーツが並び、大切な方との特別なひとときを演出します。

内容：前菜buffet、ランチスペシャルティー（お好みのメイン1品）、デザートbuffet、コーヒー&紅茶

A celebratory brunch featuring an appetizer buffet, a choice of main course and a dessert buffet. Highlights include a live station serving roast beef with melted raclette cheese and an array of festive desserts.

¥9,900

12.19 SAT, 12.20 SUN, 12.26~31 THU, 2027.01.01 FRI~3 SUN

11:30~15:00 (L.O. 14:30) ※On 2027.01.01 FRI 12:00~15:00 (L.O. 14:30)

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*お席は2時間制、ラストオーダーは30分前となります。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

*Seating is limited to two hours. Last order is 30 minutes before closing.



フェスティブアフタヌーンティー Festive Afternoon Tea

ご予約はこちら
Reservations

サンタクロースやクリスマスツリーなど祝祭の季節を象徴するモチーフを取り入れたスイーツに加え、ロブスターやトリュフなど贅沢な食材を用いたセイボリーをラインアップ。スイーツには、ラズベリーコンポートの爽やかな酸味を合わせた「ピスタチオムース “クリスマスツリー”」、パッションフルーツの酸味と調和する「アールグレイムース “トナカイ”」や、セイボリーには、「ロブスターロール グレープフルーツ カクテルソース」など贅沢な味わいをお楽しみいただけるメニューの数々をご用意します。 Celebrate the season with a festive afternoon tea featuring whimsical holiday-inspired sweets and luxurious savory creations. Seasonal highlights include the Pistachio Mousse “Christmas Tree,” paired with raspberry compote, and the Earl Grey Mousse “Reindeer,” combining fragrant Earl Grey with passion fruit. Savory options showcase premium ingredients such as lobster and truffle. A selection of chocolate bars and fresh strawberries completes the experience.

¥9,300

12.01 TUE～12.25 FRI

[2部制 Two Seating Times]

第1部 First Seating 12:00～14:00

第2部 Second Seating 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。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

*Menu items are subject to change without prior notice due to ingredient availability and seasonal conditions.



フェスティブ アペリティブ& ステーキ シェアリングセット

Festive Aperitif & Steak Sharing Set

ご予約はこちら
Reservations

キャビアを合わせ、爽やかなポン酢とライムで仕上げた国産マグロのタルタルやムール貝のマリニエール、黒トリュフとフォアグラを添えた国産テnderロインのグリルなどをシェアスタイルでご提供。フリーフロードリンクとともに、特別な集いを華やかに演出します。高層階から望む東京の夜景とともに、この時期ならではの華やかなひとときをご堪能ください。

An elevated sharing-style dining experience featuring Japanese tuna tartare with caviar, moules marinière and grilled Japanese beef tenderloin served with black truffle and foie gras. Accompanied by free-flow beverages, this festive plan is ideal for seasonal gatherings against the backdrop of Tokyo's skyline.

¥26,000

12.19 SAT~12.31 THU

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*記載の税込価格は1名様料金となります。

*提供時間は18:00~20:00です。

*1グループにつき、2名様~4名様でのご案内となります。

*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。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

*Prices are quoted per person.

*This menu is available from 6:00 PM to 8:00 PM.

*Reservations are accepted for groups of 2 to 4 guests.

*Menu items are subject to change without prior notice due to ingredient availability and seasonal conditions.



フェスティブティーカクテル Festive Tea Cocktails

ご予約はこちら
Reservations

フェスティブシーズンの伝統的な味わいをティーカクテルとして再解釈した期間限定カクテルを。香りや温度、演出までこだわった一杯とともに、五感で楽しむ特別なフェスティブ体験をお届けします。

A seasonal cocktail collection that reimagines beloved festive flavors through premium tea and creative mixology.

サーリアル バット ナイス (写真左)

ロースターキーに添えられるクランベリーソースの味わいから着想を得た一杯。自家製クランベリージャムが生み出す濃厚でリッチな果実味に、アール 그레이の華やかな香りが美しく重なります。ライムとオレンジの爽やかな柑橘が全体を引き締め、甘酸っぱさと気品が調和する上品な味わいをお楽しみいただけます。

Surreal but Nice

Inspired by cranberry sauce traditionally served with roast turkey, featuring house-made cranberry jam, Earl Grey tea, citrus notes and a refined sweet-tart finish.

マルドジントニック (写真中央)

ホットワインに欠かせないシナモンやクローブのスパイスを、レモンマートルティーを使用したジントニックとして再構築。レモンの爽やかな酸味とハーブの香りに、ギーバターがもたらす滑らかな口当たりと奥行きが重なります。柑橘の清々しさの中にスパイスの温もりが広がり、心地よい余韻が続く一杯です。

Mulled Gin & Tonic

A seasonal take on mulled wine, combining gin, lemon myrtle tea, warming spices and bright citrus flavors.

ノエルブラン (写真右)

クリスマスの伝統菓子「ブッシュド ノエル」から着想を得た、温かみあふれるデザートティーカクテル。焦がしバターでウォッシュしたシーバスリーガル12年の香ばしいコクに、ホワイトチョコレートと紅茶のやさしい甘みが重なります。白味噌エスプーマがもたらす奥深い旨味と五香粉のスパイスが調和し、まるでクリスマスデザートのような優雅な余韻をお楽しみいただけます。

Noël Blanc

Inspired by the classic Bûche de Noël, this dessert-style cocktail combines Chivas Regal 12 Years Old, white chocolate, tea, white miso espuma and warming spices.

¥2,860

11.01 SUN~12.31 THU

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.

the SUSHI



the SUSHI クリスマスガラディナー 2026 the SUSHI Christmas Gala Dinner 2026

ご予約はこちら
Reservations

日本の冬ならではの繊細な味覚と、料理長の技が織りなす美食のひとつをお届けする「the SUSHI クリスマスガラディナー 2026」。

先付には、やさしい甘みが広がるパンプキンムースをご用意。続く前菜では、胡麻豆腐蟹身餡、茸と法蓮草のお浸し、貝ヌタなど、季節の味覚を少しずつ盛り合わせました。刺身は、上品な旨味を持つ松皮カレイを自家製ゆずポン酢でさっぱりと。さらに、香ばしく炙った本鮪大トロを玉葱醤油で味わう海の逸品料理、低温で丁寧に火入れした霜降り和牛ローストビーフを特製有馬山椒ソースで仕上げた山の逸品料理など、聖夜にふさわしい贅沢な品々が続きます。メインには、料理長おまかせの握り八貫と巻物、赤出汁をご提供。締めくくりには、特選国産フルーツ盛り合わせをご用意しました。

An exclusive festive omakase experience for just eight guests per seating, curated by Chef Eiji Nakamura. Seasonal delicacies include pumpkin mousse, crab-filled sesame tofu, Matsukawa flounder sashimi with yuzu ponzu, seared fatty tuna with onion soy sauce and slow-cooked wagyu roast beef with Arima sansho pepper sauce. The course concludes with eight pieces of chef-selected sushi, a sushi roll, miso soup and a selection of premium Japanese fruits.

¥30,800

12.23 WED～12.25 FRI

第1部 First Seating 18:00～20:00

第2部 Second Seating 20:30～22:30

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.



BeBu フライドチキンボックス (クラシック / スパイシー)

ご予約はこちら
Reservations

BeBu Fried Chicken Box (Classic/Spicy)

BeBuで毎冬人気の「BeBuフライドチキンボックス」。数時間かけて丁寧にマリネしたチキンをカリッと香ばしく揚げ、特製グレイビーソース、マッシュポテト、コールスローとともに事前予約制でご用意。サクサクの衣とジューシーな肉質、スパイスが織りなす王道の味わいが魅力です。フレーバーは、お好みに合わせて「クラシック」と「スパイシー」の2種類からお選びいただけます。

さらに、ご家族やご友人との集まりをより華やかに演出する追加オプションもラインアップ。「BBQ ポークリブ」は、骨からほろりと外れるほど柔らかな食感と奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

A seasonal takeout favorite featuring crispy fried chicken marinated for hours and served with gravy, mashed potatoes and coleslaw. Available in Classic or Spicy flavors.

Available: 12.01 TUE~12.25 FRI

Reservation: 10.01 THU

3ピース入り 3pcs ¥2,300 / 6ピース入り 6 pcs ¥3,500

〈追加オプション Optional Add-ons〉

+ ¥2,000 BBQ ポークリブ BBQ Pork Ribs

+ ¥650 プレミアムフライドポテト Premium French Fries

+ ¥760 トリュフフライ Truffle Fries

*表記料金は税込価格 (8%) です。

*「BeBu フライドチキンボックス」は事前予約制 (ご予約・キャンセルは7日前まで)。

*販売予定数に達し次第、受付終了となります。

*Prices include 8% consumption tax.

*Advance reservation is required.

*Reservations and cancellations must be made at least seven days prior to pick-up.

*Reservations will close once the allocated quantity is sold out.



グリーンティー リチュアル ボディ&フェイス (90分) Green Tea Ritual Body and Face

[ご予約はこちら](#)
Reservations

ホリデーシーズンを迎えるこの時期に、心身に蓄積した疲労やストレスを解きほぐし、健やかなコンディションへと整える期間限定トリートメント「Green Tea Ritual Body and Face」。日本発オーガニックブランド「KOTOSHINA」のプロダクトを贅沢に使用し、京都宇治産のオーガニック緑茶由来成分を取り入れたウェルネスリチュアルです。

A limited-time wellness ritual featuring organic products from Kyoto-based brand KOTOSHINA. Inspired by Japanese green tea, the treatment is designed to relieve seasonal stress and restore balance to body and mind.

フットバスリチュアル (10分)

- ・KOTOSHINAのバスミルクとバンブースクラブを使用したフットバス

フルボディマッサージ (60分)

- ・KOTOSHINAのボディオイルを使用した、ディープティッシュテクニックで深部のコリや緊張にアプローチする全身のボディマッサージ

フェイスマッサージ (10分)

- ・筋膜リリースの手技を取り入れたドライフェイシャルトリートメント

ヘッドマッサージ (10分)

- ・頭皮の巡りを促進し、深いリラックス感へ導くヘッドマッサージ

The 90-minute experience includes:

Green Tea Foot Bath Ritual

Deep Tissue Full-Body Massage

Myofascial Release Facial Massage

Relaxing Head Massage

Enjoy an organic tea refreshment following the treatment.

¥30,800

11.01 SUN~12.31 THU

*記載の税込価格に、15%のサービス料が加算されます。

*All prices listed are inclusive of tax and subject to a 15% service charge.



フェスティブ スパギフト 2026

Festive Spa Gifts 2026

AO スパ&クラブでは、ご自宅でも上質なウェルネス体験をお楽しみいただけるホリデーギフトを3種ご用意しました。ホリデーシーズンならではの特別なギフトとともに、心身を慈しむ贅沢なひとときをお過ごしください。

A curated collection of wellness gifts designed for indulgent self-care at home.

■ コトシナ ヘアリチュアルコレクション ヘアケアセット ￥19,800

KOTOSHINA Hair Ritual Collection

京都発のオーガニックスキンケアブランドKOTOSHINAによるヘアケアセット。オーガニック茶の恵みと植物由来成分が髪と地肌をやさしく整え、心満たされるセルフケアの時間へと導きます。

(シャンプー リラックス 300mL、トリートメント リラックス 300mL、ヘアオイル 50mL、KOTOSHINA オリジナルトートバッグ)

A complete haircare set featuring shampoo, treatment, hair oil and a signature tote bag.

■ エレメンタルハーボロジー トライアルギフトセット ￥6,820

Elemental Herbology Trial Gift Set

英国発のスキンケアブランドElemental Herbologyの魅力を気軽にお試しいただけるトライアルギフトセット。人気のボディオイルやフェイシャルクレンザー、ハイドレーションミストに加え、3種類の入浴剤を詰め合わせました。

(バス&ボディオイル 10mL、アンチオキシダント ハイドレーション ミスト 30mL、ファイブエレメンツ バイタルクレンズ(洗顔料) 15mL、The Bathing Under the Moon バスソルト 45g×3種、エレメンタルハーボロジー オリジナルポーチ)

Includes body oil, hydration mist, facial cleanser, three bath soaks and an original pouch.

■ エレメンタルハーボロジー ボディケアギフトセット ￥22,000

Elemental Herbology Body Care Gift Set

ご自宅で本格的なボディケアを叶えるスペシャルコレクション。肌をなめらかに整えながら心地よくセルフマッサージをお楽しみいただけます。

(ファイヤー ボディポリッシュ(ボディスクラブ)、ボディオイル ミニサイズ 10mL×2本、ボディ用カッサ、エレメンタルハーボロジー オリジナルトートバッグ)

A home body-care collection featuring body polish, body oil, gua sha massage tool and a signature tote bag.

*表記料金は税込価格(10%)です。

*All prices listed are inclusive of tax.

A N *d* A Z™



レストラン予約 Restaurant Reservation

TEL 03 6830 7739

★ Email tokyo.restaurant@andaz.com

URL andaztokyodining.com

ペストリー ショップ Pastry Shop

TEL 03 6830 7765

AO スパ&クラブ AO Spa & Club

TEL 03 6830 7735

Email aospaandclub@andaz.com

URL aospaandclub.com

アンダーズ 東京ではレストランやスパ、ホテルの最新情報、期間限定メニューやお得なキャンペーンなどをメールマガジンや公式LINEアカウントにて配信しています。
To receive updates about dining & spa experiences, events, special offers and more, please register your Email address.

メールマガジンの
ご登録

E-mail magazine
registration

公式LINEアカウント
友だち追加