

NEWS RELEASE

2017年6月27日

報道関係各位

**ANA クラウンプラザホテルのランチbuffetに約 40 種のフローズンスイーツが登場
国内 12 都市で7月1日(土)から夏季限定で提供**

北海道ベジタブルかき氷、ルイボスティーフラッペ、 広島トマトのかき氷と明日葉のジュレなど、
オリジナリティあふれるラインナップ

www.anaihghotels.co.jp/fandb

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン(東京港区、以下、IHGANA)が展開する国内の 12 軒の ANA クラウンプラザホテルでは、ランチbuffetに3種類以上のフローズンスイーツが登場。2017年7月1日(土)から9月30日(土)までの夏季限定で提供すると発表しました。ヘルシーで爽やかな夏のフローズンデザートを中心に、特産の旬のフルーツのほか、野菜やスーパーフードなど意外な組み合わせのトッピングやシロップが登場。それぞれの ANA クラウンプラザホテルのオリジナリティあふれるフローズンスイーツが揃い、全国で約 40 種類が揃います。



【写真(左上から)： 広島、金沢、神戸、沖縄、(左下から)： 福岡、千歳、大阪、岡山】

IHG ANA
HOTELS GROUP JAPAN

INTERCONTINENTAL
HOTELS & RESORTS

KIMPTON®
HOTELS & RESTAURANTS

ANA HOTELS
INTERNATIONAL

H
Holiday Inn

H
Hilton Express

STAYBRIDGE
SUITES

hotel
INDIGO

EVEN
HOTELS

ANA
CROWNE PLAZA
HOTELS & RESORTS

HUALUXE
HOTELS AND RESORTS
華邑酒店及度假村*

H
Courtyard
by Marriott

H
Holiday
Resort

CANDLEWOOD
SUITES

IHG® Rewards Club®

*Kimpton® Hotels & Restaurants は IHG®リWARDSクラブの適用対象外となります(後日、適用開始予定)。
*IHG Rewards Club not applicable to Kimpton Hotels & Restaurants; to be included at a future date.

【ランチbuffetとフローズンスイーツ 一覧(12 ホテル)】

ANA クラウンプラザホテル千歳 (北海道千歳市)

1階 オールデイダイニング「ハスカップ ザ・ガーデン」

7・8月のランチbuffet企画「サマーランチbuffet」～中庭でのバーベキューと共に～
夏が旬のアスパラガスやトウモロコシなど朝採れ千歳産野菜のサラダコーナー、焼きたてピッツァに加え、期間限定で中庭にバーベキューコーナーを設置。骨付きスペアリブや夏野菜などのバーベキュー料理をお楽しみいただけます。(天候によって実施しない場合もございます)
(11:30～14:00、大人 2,000 円／子供(小学生) 1,000 円／幼児(3歳以上) 500 円※税サ込)

フローズンスイーツ(かき氷):

- 北海道ベジタブルかき氷
- ガーデン スリーベリー
- まるでパフェ?キャラメルを乗せたコーヒーかき氷
- カンパリオレンジかき氷 ～北海道の夏～

ANA クラウンプラザホテル新潟 (新潟県新潟市)

1階 オールデイダイニング「シーズンカフェ」

新潟の地産食材を中心としたメニューで約 40 種類をご提供。オードブル、温製料理、スープ、カレー、サラダ、シェフコーナーなどからお好みでチョイス。シェフコーナーでは人気のローストビーフと月替わりのスペシャルをお楽しみいただけます。ソフトドリンク飲み放題付き。週替わりの温製料理・オードブルのほか、各種デザート、自家製アイスクリームもご用意しています。
大人／¥2,300・シニア(65歳以上)／¥1,870・小学生／¥1,650・未就学児／1名無料 2人目から¥500・3歳以下／無料 ※土日祝は90分の2部制

フローズンスイーツ(かき氷):

- ゴールドラッシュフラッペ
- カルテットベリーフラッペ
- グリーンティーフラッペ

ANA クラウンプラザホテル富山 (富山県富山市)

コーヒー&レストラン「カフェ・イン・ザ・パーク」

ローストビーフのカットサービス(実演)をメインに、富山県産の旬の食材を季節ごとに使い分けたサラダや料理、お子様に人気のチョコレートファウンテンなど約 40 種類のメニューをお楽しみいただけます。※実演のメニューは 7・8 月の内容となります。(11:30～14:30、大人 2,000 円／65歳以上 1,700 円／小学生 800 円、大人 1 名様につき未就学児 2 名様まで無料、3 名様からは 800 円※税・サ込) ※8/11～8/15 はお盆スペシャルbuffetの為、料金が変わります

フローズンスイーツ(かき氷):

- 紫芋とブルーベリー
- イエローパプリカとマンゴー
- トマトとスイカ

ANA クラウンプラザホテル金沢（石川県金沢市）

「カスケイド ダイニング」

シェフが作り立てをご提供する「シェフズクッキング」コーナーが人気のランチbuffet。7、8月は「いしかわバケーション」をテーマに、南国沖縄や南ヨーロッパ、アジア、ハワイなどのお料理を石川県産の食材でアレンジしたメニューが揃います。（平日 11:30～15:00、大人 2,200 円／65 歳以上 1,900 円／7～12 歳 1,100 円／4～6 歳 500 円 | 土日祝日 11:00～15:00、大人 2,600 円／65 歳以上 2,300 円／7～12 歳 1,600 円／4～6 歳 500 円 | スペシャル 7.15(土)-17(月・祝)、8.11(金・祝)-15(火)、9.16(土)-18(月・祝) 11:00～15:00、大人 2,800 円／65 歳以上 2,500 円／7～12 歳 1,800 円／4～6 歳 500 円 | いずれも 3 歳以下無料 ※税サ込）

フローズンスイーツ(かき氷):

- トロピカルアイランド・フラッペ
- ベリーマスカルポーネ・フラッペ
- クールド ISHIKAWA・フラッペ

ANA クラウンプラザホテル成田（千葉県成田市）

レストランカフェ セレース「ツールドジャパン 日本グルメ紀行」:

7-8 月はツールドジャパン“日本グルメ紀行”をテーマに、北は北海道から南は沖縄まで、全国のご当地グルメ、B 級グルメなどシェフがアレンジしたホテルbuffetをお召し上がりいただけます。9 月は秋のイタリアンをテーマにしたbuffetを予定しています。

(11:30～14:30 L.O14:00 平日:大人 2,800 円／55 歳以上 2,300 円／7-12 歳 1,400 円／4-6 歳 300 円 土日祝日、8/11～8/16:大人 3,000 円／55 歳以上 2,500 円／7-12 歳 1,500 円／4-6 歳 300 円(税サ込) ※3 歳以下無料

フローズンスイーツ(かき氷):

- **ピーナッツ・モンブラン:** 千葉県産のピーナッツをふんだんに使い、生クリームを合わせてモンブラン風に仕上げています。濃厚でありながらさっぱりとした口あたりで、隠し味のヨーグルト、バナナ、シナモンがあとをひく美味しさとなっております。
- **梨のコンポートと枇杷:** 千葉県産「梨」「枇杷」を使ったフレッシュでフルーティーな味わい。グレナデンシロップの中には梨のコンポートがふんだんに入っており夏にぴったりな清涼感たっぷりのかき氷をお楽しみください。
- **抹茶ティラミス白玉小豆:** 「定番」の抹茶とティラミスクリームをマッチング。求肥を煉って作った白玉は柔らかく上品で繊細な口あたりに仕上げました。ティラミスクリームと和の白玉と粒あんのハーモニーをお楽しみください

ANA クラウンプラザホテル大阪(大阪府大阪市／東京都中央区)

カフェ・イン・ザ・パーク

2 ヶ月ごとのテーマでお楽しみいただいておりますランチbuffet、7月8月は「ラテンアメリカフェスティバル」。サラダ～デザートまでずらり約 30 種類のアイテムが揃います。

スイカと大根スパイスサラダ、シーフードと野菜のセビツチェ、豚肉と黒豆の煮込み、タコスやシユラスコなど、ラテンな気分を盛り上げるメニューをご用意。

(11:30-14:30 平日大人3,500円／シニア(65才以上)2,800円／小学生(6-12才)1,750円／未就学児(4-6才)1,050円／土日祝日(100分制)大人4,500円／シニア3,600円

／小学生2, 250円／未就学児1, 350円※料金は税サ込

フローズンスイーツ(かき氷):

- **カキゴオリバー:** オリジナルシロップと野菜やフルーツで自由なトッピングを組み合わせ、美味しい発見を楽しんでいただけます。
 - ベジタブル
 - トロピカル
 - フルーツ
 - 和
 - ミックス

ANA クラウンプラザホテル神戸 (兵庫県神戸市)
カジュアルダイニング「ザ・テラス」

旅する気分の世界の美味を満喫できる「アラウンド・ザ・ワールド」。8 月末までは、“神戸姉妹都市巡り”をテーマに、パエリアやサムギョプサル、プロシエツトなど、各地を代表する料理が勢ぞろい。9 月は、秋の収穫にちなんだ料理が登場。(11:30~14:30、平日 大人 3,000 円、土・日・祝 3,500 円 ※シニア(65 歳以上)は大人料金から¥500 オフ、お子様(6 歳~12 歳)は大人料金の半額となります。 ※8/11~15 は、11:30~15:00 大人 4,500 円となります。 ※税サ込)

フローズンスイーツ(かき氷):

- ルイボスティーフラッペ
- ミックスベリーフラッペ
- マンゴーフラッペ

ANA クラウンプラザホテル岡山 (岡山県岡山市)
「カジュアルダイニング ウルバーノ」

全国の厳選食材や名物をお楽しみいただける「Your Precious Journey~心に刻む、とっておきの美食旅~」(7 月:北海道フェア、8 月:沖縄フェア、9 月:愛知フェア)を実施。フローズンスイーツは、“Okayama Summer Jewelry”をテーマに、岡山県産品を味わっていただける、見た目も美しいかき氷をお楽しみいただけます。

フローズンスイーツ(かき氷):

- **高粱紅茶のジュレと桃のコンポート:** 岡山県産の高粱紅茶のジュレと桃の果肉が入ったコンポートを層にしたかき氷。桃の果肉入りソースをかけてお召がりいただきます。甘さを抑えた紅茶と桃の組み合わせが魅力の、ちょっと大人な味わいのかき氷です。
- **マスカットジュレとマンゴーのコンポート:** マスカットジュレ、マンゴーの果肉が入ったコンポートの層と、かき氷で織り成すフルーティーな味わいが夏らしい、トロピカルな味わいのかき氷です。
- **ジャージーミルクプリンといちごのコンポートいちごソース:** 岡山県蒜山のジャージー牛乳を使用したミルクプリンと、いちごの果肉が入ったコンポートのかき氷。いちごの果肉入りソースをかけてお召しあがりください。リッチな味わいが魅力の蒜山ジャージー牛乳プリンといちごと氷の層の組み合わせが絶妙な一品です。(11:30~14:30、2,300 円、税サ込み ※8 月 11 日~15 日は 500 円プラスとなります)

ANA クラウンプラザホテル広島（広島県広島市）
オールデイダイニング「フリュティエ」

ランチbuffet(11:30~14:30、平日 : 大人 ¥2,100 小学生 ¥1,100 幼児(3才以上) ¥700 土日祝: 大人 ¥2,500 小学生 ¥1,200 幼児 ¥700(3才以上) ※税サ込)

フローズンスイーツ(かき氷):

酒処広島の銘酒「賀茂鶴」や、瀬戸内産レモン、広島産トマトなどをかき氷に仕上げました。それぞれに相性のいいジュレとスポイドに入ったソースのハーモニーをお楽しみください。

- 広島銘酒賀茂鶴のかき氷と小豆のジュレ
- 広島トマトのかき氷と明日葉のジュレ
- 広島レモンのかき氷とマンゴのジュレ

ANA クラウンプラザホテル福岡（福岡県福岡市）
オールデイダイニング クラウンカフェ

「ステーキ&デザート ランチビュッフェ」ースイートコーンやゴーヤをはじめ、旬の野菜が豊富な体が喜ぶメニューは、大人からお子様までご満足いただける内容です。

オープンキッチンから提供される焼きたてのステーキもお楽しみください。

(11:30~14:30、【平日】大人 ¥2,200 / 小学生 ¥1,300 【土・日・祝】大人 ¥2,500 / 小学生 ¥1,300 ※表記価格はサービス料込・税金別)

フローズンスイーツ(かき氷):

- **アサイーパール:** ドラゴンフルーツとブルーベリーを使用したヘルシーなかき氷。アサイーから作った蜜は飽きのこないさっぱりとした味わい
- **Lady in Red:** 福岡県産あまおうとハイビスカス、トマトにローズヒップと、女性に嬉しい食材ふんだんに使用
- **陽だまり:** レモンムースにオレンジとグレープフルーツをあしらい、マンダリンシロップをかけていただく爽快感溢れる一品

ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ（熊本県熊本市）
レストラン サンシエロ「メインが選べるチョイスワン」:

サラダやアンティパスト、ドリンク、デザートをbuffetスタイルでご用意。さらにパスタや窯焼きピッツァなどの中からお好みのメイン料理を一品お選びください。(11:30~14:30、大人 1,620 円~ ※税・サ込)

フローズンスイーツ(かき氷):

フレッシュな野菜や果物をカクテルに見立てた「ベジタブル & フルーツ カクテル風フラッペ」

- **レッド・アイ:** 完熟トマト「桃太郎」を搾ったフレッシュなトマトピューレとノンアルコールビールを合わせ、カクテル「レッド・アイ」のフレーバーに仕上げました。甘味・酸味・旨味がたっぷりの完熟トマト「桃太郎」の味が際立ち、サラダ感覚でもお召上がりいただけます
- **モヒート:** フレッシュライムの果汁とミントを合わせた自家製シロップで、夏の定番カクテル「モヒート」フレーバーに仕上げました。ミントの爽快感とライムの清涼感が口の中に広がり、夏の暑さを忘れさせます。氷の冷たさとフワフワ食感に自家製モヒートシロップの甘味と酸味が絶妙にマッチ
- **甘夏のパッションドライバー:** カクテル「パッションドライバー」に甘夏のテイストを加えたアレンジ

カクテル仕立て。果実を搾った甘夏ジュースにパッションフルーツピューレを合わせたオリジナルシロップは甘酸っぱくトロピカル。さらに果実を凍らせたシャーベットをトッピングすることで、甘夏を丸ごと楽しむフラッペに

ANA クラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー ガーデンレストラン「プランタン」

旬のパワフルbuffeで夏を制覇！フレンチやイタリアンなどの世界の美味と、刺激的なエスニック料理やスパシーな美味しさで織りなすスペシャルなbuffe。シェフズコーナーでは牛ステーキを、サラダバーでは島野菜、デザートでは約 20 種類のトッピングから選べるオリジナルかき氷などもご用意してバリエーション豊かに開催中です。疲労回復に嬉しいビネガージュースやフルーティーなデザートも夏のランチにぴったり！

■大人:2,200 円(月～金)／ 2,400 円(土・日・祝日)

■子供:900 円(7～12 歳)／500 円(4～6 歳)

フローズンスイーツ(かき氷)

- ・**うちな～ぜんざい 抹茶&ミルク味**:沖縄風ぜんざいは、県産黒糖の優しい甘さに抹茶のほろ苦さと、練乳のkokoroのある甘みが絶妙です。
- ・**たっぷり今帰仁(なきじん)スイカのかき氷**:地元今帰仁産のスイカをトッピングに、フレッシュ感の甘みをお楽しみいただきながら、県産パッションフルーツの酸味を合わせ、沖縄の夏を表現しました。
- ・**トロピカルかき氷**:ホテルメイドのハイビスカスジャムの酸味に、甘さをプラス。カシスの酸味を加え、ビタミン C たっぷり！美容や疲労回復に効果的です。

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン 公式サイト

ホテル内おすすめレストラン&バー特集

「ANA クラウンプラザホテル ランチbuffeに 3 種のフローズンスイーツが夏季限定で登場」

URL: <https://www.anaihghotels.co.jp/fandb>

以上

ANA クラウンプラザホテルについて

ANA クラウンプラザホテルは、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンが運営する、ANA ホテルとクラウンプラザの共同ブランドホテルとして、現在、日本全国 18 都市(釧路、稚内、千歳、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、宇部、福岡、長崎、熊本、那覇)で合計 5,000 室以上を展開し、国内のネットワークを拡大しています。2017 年 10 月 1 日にはANA クラウンプラザホテル米子、12 月にはANA クラウンプラザホテル札幌が新たに誕生する予定です。

クラウンプラザ ホテルズ & リゾーツは、世界有数のホテルグループであるインターコンチネンタル ホテルズグループ(IHG)が運営する、上質な施設とサービスを兼ね備えた高級ホテルブランドの 1 つです。現在、世界約 60 カ国以上で 約 400 ホテルが運営され、さらに 90 ホテルが開業準備中です。

URL: www.anacrownplaza.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンは、2006 年 12 月 1 日に、客室数で世界最大のホテルグループである IHG と、ANA の業務提携により設立されたジョイントベンチャー会社で、国内で合計 33 ホテル、客室

数約 10,000 室を運営する日本最大のインターナショナルなホテル運営会社です。
国内で 7 軒のインターコンチネンタル、18 軒の ANA クラウンプラザホテルのほか、5 軒のホリデイ・イン、ANA ホテルを展開します。2015 年には ANA クラウンプラザホテル岡山が誕生。2016 年 11 月 1 日から、新たにホリデイ・イン大阪難波が加わりました。2017 年 10 月には ANA クラウンプラザホテル米子、12 月には ANA クラウンプラザホテル札幌、さらに 2019 年には ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパがオープンする予定です。

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのニュースリリースサイト: www.anaihghotels.co.jp/corporate/pr

本件に関するお問い合わせ先:

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン

広報 潮 孝子

Tel: 03 5501 7548 Fax: 03 5501 7580

Takako.ushio@ihganahotels.com