

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ピエール・ガニェール」

天空の女子会プラン『ピンクレディースランチ』登場

— ロゼシャンパンとともにピンクの装いで優雅に楽しむ、女性だけのかけがえのないひとときを —

ANAインターコンチネンタルホテル東京(英語表記:ANA InterContinental Tokyo /東京都港区赤坂/総支配人ミシェル・シェルトー)では、世界を舞台に3つ星シェフとして名高い美食の巨匠、ピエール・ガニェール氏がプロデュースするレストラン「ピエール・ガニェール」(36FL.)において、女性のためだけに特別なひとときを演出する『ピンクレディースランチ』の提供を開始しました。



『ピンクレディースランチ』は、美しいピンクをテーマカラーに考案した東京店ならではの企画で、年間を通じて水曜日限定で提供いたします。月ごとに銘柄を変えるロゼシャンパン2杯と季節を彩る独創的なメニュー、そしてドレスコードは「ピンク」。ピンクのお召し物あるいは小物などを身に付けてご来店いただくことで、水曜日の昼のみ「ピエール・ガニェール」は天空の優雅な女子会空間に様変わります。女性同士でお洒落をして過ごしたい特別な機会に、36階からの息をのむような素晴らしい景観とともにギャルソンのサービスもひときわ光る『ピンクレディースランチ』をお楽しみください。同プランの概要は以下のとおりです。

【概要】

水曜日限定・女性のための特別ランチプラン

『ピンクレディースランチ』 Pink Ladies Lunch

■期間/時間: 2018年3月7日(水)~12月19日(水)まで
毎週水曜日 11:30~13:30(L.O.)

■場所: 「ピエール・ガニェール」(36FL.) Pierre Gagnaire

■コース価格: お1人様 12,000円(税・サービス料別)
※お1人様からグループでのご利用まで承ります。

■席数: 52席 ※個室2室、半個室1室を含む。(個室料無料)

■ドレスコード: ピンクのお召し物または小物を身に付けて来店



ロゼシャンパン2杯付『ピンクレディースランチ』(イメージ)



<メニュー構成> 時期により多少構成が変わります。

- ・ロゼ シャンパン グラス2杯
- ・ウェルカムフード
- ・カクテル・ド・ポッシュ(5皿構成の前菜)
- ・メイン料理
- ・特製デザート
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子

(お帰りの際、オリジナルスイーツギフトとエビアンミニボトルをプレゼント)

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約センター TEL:03-3505-1185

<http://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33

ANA インターコンチネンタルホテル東京

<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



— プロフィール

Pierre Gagnaire ピエール・ガニエール



1950年、フランス・アピナック生まれ。

料理人の両親を持つ4人兄弟の長男で、パリやリヨンで料理人としてのキャリアを積む。1981年に独立し、自身の名前を冠した「ピエール・ガニエール」をオープン。瞬間にミシュラン2つ星・3つ星を獲得。

1996年に店を閉めるも、その半年後パリに再び出店。

1997年に2つ星、1998年には見事3つ星を奪回。

その芸術的センスとおいしさ溢れる料理が多くのファンを魅了し続ける。

2010年3月、ANA インターコンチネンタルホテル東京内に開業し、現在は、パリ(2店)、クールシュベル(フランス)、ゴールド(フランス)、ボルドー(フランス)、シャトレイオン(フランス)、ロンドン、ドバイ、香港、上海、ソウル、ラスベガス、ダナン(ベトナム)と東京を含めて世界に14店舗を展開中。

フランスの権威ある専門誌「Le Chef」において、2015年ミシュランの星を獲得している料理人が選ぶ、世界で最高の料理人100選の内、ベストシェフに選ばれている。

— レストラン概要

「ピエール・ガニエール」



世界を舞台に3つ星シェフとして名高い美食の巨匠、ピエール・ガニエール(Pierre Gagnaire)氏がプロデュースする現代フランス料理のレストラン。同店は、世界各国で数多くのお客様に食の喜びを提供する「ピエール・ガニエール」のレストラン中でも天空に最も近い超高層階に位置し、東京店ならではの類い稀なる研ぎ澄まされた料理に、スタッフが織り成すきめ細やかなサービス、洗練された空間、息をのむ素晴らしい景観を含め、感動を呼び醒ますような価値ある時間を提供します。「厨房のピカソ」の異名をとるガニエール氏の料理は、独創的で芸術性が高く、細部へのこだわりと想像を超えた味と素材の組み合わせによって生み出されます。

中でもその特徴は、コースに組み込まれる豊富な品数によって表現され、独自のユニークなメニュー構成となっています。メニューはガニエール氏がすべて作成し、日本の四季の味覚を織り交ぜて展開しています。2010年3月19日開業。「ミシュランガイド東京2018」にて8年連続2つ星を獲得。

以上

プレスリリース常時公開中 <http://anaintercontinental-tokyo.jp/release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像データをご入用の際は下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当: 山下・森

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp