

ANAインターコンチネンタルホテル東京『ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー』

クリスマスケーキの予約受付開始

話題の「ルビーチョコレート」で雪山をイメージしたビュッシュ・ド・ノエルや
日本の伝統技法「金継ぎ」をモチーフにしたケーキなど

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・シュルトー)では、世界各国に22のレストランを展開する3つ星シェフ、ピエール・ガニエール氏がプロデュースするパティスリー「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)で販売するクリスマスシーズンに向けたホテルメイドケーキや特製ローストチキンなどの予約受付を10月15日(月)から開始いたします。

今年のピエール・ガニエールの独創性あふれるクリスマスケーキは、今まさに「第4のチョコレート」として話題を呼んでいる「ルビーチョコレート」をふんだんに用いて雪山をイメージした「ビュッシュ・ド・ノエル・ルビーショコラ」と、古くなった器に用いる日本の伝統的な蘇生技法「金継ぎ」をモチーフにした特製ケーキ「KINTSUGI」です。「金継ぎ」は、当ホテルを代表する「クラブインターコンチネンタルルーム」(計85室)のデザインコンセプトであることから採用しました。

今年のクリスマスケーキはどれも個性的で、「ルビーチョコレート」の鮮やかなピンク色の光沢感とフルーティーな香りが華やかさを演出する前者と、チューブ状のチョコレートに金箔を丁寧に張り合わせた伝統工芸作品のような後者となっています。その他にも、ホテル開業以来のレシピを引き継ぎ、変わらぬ味で好評をいただいている苺のショートケーキ、そしてドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトーレン」、英国の伝統的なクリスマス菓子「クリスマスプディング」などのバリエーションを揃えています。

ご家族やお仲間同士、恋人と過ごすクリスマスのひとときに、ピエール・ガニエールのケーキをはじめ、懐かしい味わいのショートケーキやクリスマス菓子、パーティーを盛り上げるホテル特製ローストチキンなど、様々なシーンに合わせたクリスマス商品販売いたします。

クリスマス商品についての概要

- 予約受付期間: 2018年10月15日(月)~12月14日(金)
- 店舗名: 「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」 PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX
〒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 2階
- 引き渡し期間/時間: 2018年12月21日(金)~25日(火) 11:00~22:00

ご予約・お問い合わせ:

「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」

TEL 03-3505-1111

<https://anaintercontinental-tokyo.jp>

商品/価格(消費税込):

ピエール・ガニエールの2018年クリスマスケーキ
《特にお奨めの2品》

ビュッシュ・ド・ノエル・ルビーショコラ

6,500円 21.5cm×9.5cm×12cmH ※予約限定
(写真・上)

第4のチョコレート「ルビーチョコレート」をふんだんに用い、銀粉を使って雪山をイメージしたムースタイプのケーキ。ラズベリーを加えたピンク色のグラサージュの艶感とフルーティーな香りがテーブルを華やかに演出します。

KINTSUGI

50,000円 直径8cm×24cm ※予約限定(写真・下)

カカオ濃度の高いプレミアムなビターチョコレートのムースに「金継ぎ」をイメージした金色のクリームを混ぜ合わせたムースタイプのケーキ。ケーキを覆うチューブ状のチョコレートに金箔を丁寧に張り合わせた伝統工芸品のような趣です。ケーキの断面は、どこをカットしても「金継ぎ」の模様が出てきます。



ANAインターコンチネンタルホテル東京
『ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー』
その他、主なクリスマス商品の概要



クリスマスプディング

直径 12cm 3,800 円 ※予約限定

ブランデー漬けのドライフルーツがたっぷり入った英国の伝統的なクリスマス菓子。焼成後、数週間寝かせることでフルーツが発酵し、芳醇な味わいになります。



シュトーレン

17.5cm×9cm 2,900 円 / 15cm×9cm 2,500 円

ドイツの伝統的なクリスマス菓子

香辛料(ナツメグ・カルダモン)とフルーツピールとナッツを混ぜ込み、たっぷりのバターとシュガーを付けて3ヶ月間寝かせています。



ベリーベリークリスマス

22cm×22cm 15,800 円

※予約限定

苺やブルーベリー、ラズベリーなど彩り豊かなベリーを使用した大きめの角型ケーキ



クリスマスショートケーキ

直径 18cm: 5,500 円

直径 15cm: 4,500 円

大粒のフレッシュストロベリーを贅沢に飾った生クリームたっぷりのケーキ



ローストチキン

4名様用 6,500 円

※予約限定

ジューシーで適度な歯ごたえと風味の良さを堪能できるローストチキンに栗と茸のバターライスを詰めました。くるみ風味のソースを添えて。

※記載価格はすべて、消費税を含みます。

※その他にも、プチガトーや焼き菓子、パンなどクリスマス限定商品を多彩に揃えます。

プレスリリース常時公開中

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像をご入用の際は、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: 森・山下

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