

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」 自由な組み合わせを楽しむ秋のディナーコース

季節を映し出す日本の会席料理の美意識をモダンフレンチに表現
食事の目的や好み、ボリューム感などによって分かりやすく選べる4段階のコース

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ピエール・ガニエール氏がプロデュースするレストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.)において、食事の目的や好み、ボリューム感などによって選びやすくしたメニュースタイル、秋のプリフィクスディナーコース『エスプリ・ピエール・ガニエール』の提供を開始しました。

当プリフィクスディナーコースは、品数が豊富なフルコース料理が中心となる従来のメニュースタイルとは異なり、ボリュームの選択肢を4段階にした点が特徴です。最もシンプルな組み合わせとしては、前菜、旬の味覚の一品料理「季節の風」、そしてデザート3品のみを選ぶことが可能です。さらに、個々のメニューはプリフィクスとし、食材の明確な違いによって数種類から選ぶことで、お好きなようにコースを組み立てることができます。このような形式は、アラカルト(一品料理)のオーダーが中心であるフランス・パリ店に倣ったものであり、東京店でも季節毎の旬の味覚を自由に楽しんでいただけるよう、採り入れることといたしました。また、健康を意識し、フレンチでも重すぎない量を召し上がりたいというお客様からの声を反映させたものでもあります。

メニューの構成は、まず初めに、5つの小皿が1度にテーブルにサーブされる前菜「カクテル・ド・ポッシュ」を共通メニューとしています。この「カクテル・ド・ポッシュ」は、一品を複数皿で構成することが多い「ピエール・ガニエール」らしさを感じさせるメニューであり、5皿の前菜が一つのコース料理のように構成(コース・イン・コース)されています。そのあとは、品数(ボリューム)によって、13,000円から26,000円まで、4段階の組み合わせからお選びいただけます。

シェフ ピエール・ガニエールが、季節を映し出す日本の会席料理の美意識を独自のスタイルでモダンフレンチに表現した秋の味覚の世界を、自由な組み合わせでお楽しみください。こっくりとした味わいのフォアグラや、香り高いセップ茸などが並ぶ、秋のメニューの詳細は次頁をご参照ください。



「ピエール・ガニエール」営業概要

- 秋のメニュー提供期間:2018年12月21日(金)まで
- 営業時間:11:30~13:30(L.O.)/18:00~20:30(L.O.)
- 定休日:毎週月曜日 ※但し、10月8日(月・祝)および12月17日(月)は営業、10月9日(火)は休業。
- 場所: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」36FL.
- プリフィクスディナーコース価格:
『エスプリ・ピエール・ガニエール』
13,000円・15,000円・22,000円・26,000円
※消費税・サービス料別
- 席数:52席 ※個室2室、半個室1室を含む。

(写真・上) 5皿で構成される前菜「カクテル・ド・ポッシュ」(イメージ)

(写真・下) プリフィクスコースの肉料理の一例

(手前)黒毛和牛フィレ肉のボワレ 香草パン粉の香るジャガイモのグラタン
フルムダンボールを効かせたムール貝のマリニエール
(奥、左から)牛肉のブイヨンで火を入れた ミニ人參、
牛蒡のタルトレット、ビーフコンソメ アモンティリヤード風味

プリフィクスディナーコース「エスプリ・ピエール・ガニエール」のメニュー

<4段階の組み立て>

- ① カクテル・ド・ポッシュ(*)／季節の風(旬の一品料理)／アラカルトデザートよりチョイス
⇒ お1人様 ¥13,000
- ② カクテル・ド・ポッシュ／魚料理 または 肉料理／アラカルトデザートよりチョイス
⇒ お1人様 ¥15,000
- ③ カクテル・ド・ポッシュ／季節の風(旬の一品料理)／魚料理 または 肉料理
⇒ お1人様 ¥22,000
- ④ カクテル・ド・ポッシュ／季節の風(旬の一品料理)／魚料理 または 肉料理／アラカルトデザートよりチョイス
⇒ お1人様 ¥26,000

(*) カクテル・ド・ポッシュ・・・ピエール・ガニエールの提唱する5皿構成の前菜

季節の風(①～③からチョイス)

① ブルーオマール海老 (5皿で構成)

ディルの香るブルーオマール海老 黒と赤大根のラメル 牡蠣のアイスクリームと共に
 燻製パプリカを効かせたブルーオマール海老 / クロカワかじきマグロハムの燻製
 クリスティアンに仕上げたブルーオマール海老の爪とエゴマ ピキオスのコンディモン
 ブルーオマール海老のコンソメで火を入れた冬瓜 甲殻類のパウダーと共に
 ブルーオマール海老のロワイヤル 海藻のジェルと山雲丹

② 海の庭 (5皿で構成)

雲丹 / マッシュルームのジュレ / コールラビ 刻み海苔を添えて
 貝のブイヨンの中でポッシュした蕪
 ゴマの香る甘海老 胡瓜とイチヂク
 秋刀魚のコンフィと茄子のバロッティース
 イカ墨の香るブランダードのコロッケ

③ フランス産フォアグラ (4皿で構成)

フォアグラのポワレ ディアブル風 神経メ剣先イカ / チェリートマト / アンディープ
 フランボワーズの香るともろこしのスフレを纏ったフォアグラのテリーヌ
 ソーテルヌを効かせたフォアグラのパルフェ マグレドキャナー
 フォアグラのクレームブリュレ 洋梨のソルベ ゲヴェルトトラミネール風味

魚料理(①か②をチョイス)

① ドーバーソール / セップ茸 (5皿で構成)

エストラゴンの香る ドーバーソールのムニエル
 セップ茸のデュクセル / イベリコ生ハム / サラダほうれん草
 セップ茸のタルトとコンテチーズ 24ヶ月 鶉の卵のポーチドエッグ
 セップ茸のシャンティエ 銀聖
 コリアンダーの香るセップ茸の酢漬 梅酒のジュレを添えて
 セップ茸のアイスクリーム マッシュルームと共に

② 金目鯛 / 泳ぐ帆立貝 (5皿で構成)

鱗焼きにした金目鯛 毛蟹と根セロリのカネロニ仕立て
 シャンパーニュと柚子の香るブイヨンプール
 クロッカに仕上げた帆立貝のムース ナントバター
 帆立貝のタルタル / ナスタチウム / レモンキャビア
 キャラメルルバープで絡めたホタテ貝 モルタデッラと共に

肉料理(①～③からチョイス)

① 黒毛和牛肉 (4皿で構成) +¥1,500

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 香草パン粉の香るジャガイモのグラタン
 フルムダンベールを効かせたムール貝のマリニエール
 ビーフコンソメ アモンティリヤード風味
 牛肉のブイヨンで火を入れた ミニ人参
 牛蒡のタルトレット

② シャラン産 鴨肉 (4皿で構成)

カカオパウダーを振り掛けた鴨のロースト パースニップスと芽キャベツ
 チョコレートの香るビガラードソースと共に
 オレンジジュースでブレゼした 黄色ピーツ
 鴨腿肉のコンフィー 赤ピーツと黒にんにく
 栗のニョッキ パルメザンクリームと共に

③ フランス産 仔羊 (4皿で構成)

【ファーストサービス】

ヴァドゥヴァンの香るリムーザン産仔羊背肉のロースト 里芋のガレットとピーテントリル
 白ビールの香るサラダ菜のブレゼ

ロゼール産リダニョーのポワレ ペルシヤード パンポール産白いんげん豆のスマタン

【セカンドサービス】

クロフィルの香るリムーザン産鞍下子羊のクレピネット包み 菊芋のクリームと黄ごら

その他メニューの詳細は以下のリンクよりご参照ください。なお、メニュー内容は季節ごとに変更になります。

【ランチ】 https://anaintercontinental-tokyo.jp/pierre_gagnaire/lunch/

【ディナー】 https://anaintercontinental-tokyo.jp/pierre_gagnaire/dinner/

<「ピエール・ガニエールのご予約・お問い合わせ」>

レストラン予約センター TEL.03-3505-1185 <https://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> ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire

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)、ラ・ロシェル(フランス)、ロンドン、ドバイ(2 店)、香港、上海、ソウル、ラスベガス、ダナン(ベトナム)、東京など、世界 9 ヶ国で 22 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」のレストランの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、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いたします。

「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 月開業。「ミシュランガイド東京」では 8 年連続 2 つ星を獲得。

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】

※画像データをご入用の際、またご試食をご希望の際は、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