

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」  
**真冬が旬の「黒トリュフ」づくしのコース料理を提供**  
 日本の海の幸とフランス産黒トリュフが奏でるピエール・ガニエールの世界

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、「ミシュランガイド東京」で9年連続2つ星を獲得している「ピエール・ガニエール」(36FL.)において、2019年1月16日(水)から3月3日(日)の期間、世界三大珍味のひとつであり、黒いダイヤと称される高級食材で、真冬がまさに旬のフランス産黒トリュフを贅沢に用いた特別コース料理を提供いたします。

黒トリュフが出回る時節、世界各国で展開するピエール・ガニエールの各レストランではトリュフ料理を考案しています。この冬も東京店では、黒トリュフの魅力を余すところなく表現するコース料理をご用意いたします。前菜からデザートまで、全6品の料理に香り付けからトッピングまで黒トリュフを使用し、その芳醇な風味を存分に堪能していただけます。

今年は、ホタテ貝、牡蠣、金目鯛などの日本の海の幸とフランス産黒トリュフを組み合わせ、素材のもつ風味を引き出したソースで合わせるなど、ピエール・ガニエールの日本店ならではの驚きに満ちた仕上がりとなっています。

前菜の「泳ぐホタテのタルタル」は、玉葱を焦がしてキャラメリゼしたアイスクリームに黒トリュフを香り付けし、最高の鮮度を誇る「泳ぐホタテ」の磯の香りとの共演が新感覚を生む逸品となっています。また、フランスの伝統的な田舎料理「アンディープ・オ・ジャンボン」に黒トリュフの香りを閉じ込め、フォアグラとともにコクのある味わいを堪能できる逸品や、魚料理には旬の金目鯛を用い、黒トリュフの香りを一層引き立てるコンソメをソースに、鱗焼きのカリカリとした食感と金目鯛ならではのふくよかな風味をお楽しみいただけます。そして、肉料理ではパイ包み焼きの層に微塵切りした黒トリュフを挟んで香りを引き出し、チョコレートとトリュフが絶妙のバランスで溶け合ったソースが特徴の逸品です。デザートでは、黒トリュフを微塵にしてスフレの生地混ぜ合わせ、口の中で豊かに広がる香りと、柔らかくとろけるような食感が楽しめるなど、五感で堪能できるこの時季ならではの逸品の数々です。

黒トリュフづくしのコース料理と合わせて、ソムリエが厳選した6種類のワインのペアリングとともにお楽しみください。詳細は以下のとおりです。

『黒トリュフづくしのコース料理』概要

■店舗名: ピエール・ガニエール(36FL.)

Pierre Gagnaire

■期間/時間:

2019年1月16日(水)~3月3日(日)

ランチ 11:30~13:30(ラストオーダー)

ディナー 18:00~20:30(ラストオーダー)

※月曜定休(月曜が祝日の場合は要確認)

■メニュー価格(消費税・サービス料別):

➤「ラ トリュフ ノワール」コース

LA TRUFFE NOIRE

お1人様 35,000円

シェフ ピエール・ガニエール まもなく来日!  
 2019年1月4日(金)~9日(水)  
 ランチ及びディナータイムに腕を振ります。



↑黒トリュフ料理  
(イメージ)

フランス産黒トリュフ→



## ■黒トリュフづくしのコースメニュー内容

### 「ラ トリュフ ノワール(LA TRUFFE NOIRE)」コース

泳ぐホタテのタルタル 菊芋のジュレと香草のサラダ  
 キャラメリゼした玉葱のアイスクリームを添えて

シャンパンバターでポッシュした牡蠣 サボイキャベツとほうれん草を添えて

アンディーブ・オ・ジャンボン / フォアグラ / クレソンサラダ

鱈焼きにした金目鯛 マッシュルームのコンソメ 雲丹と共に

黒毛和牛肉のアンクルート ヘーゼルナッツオイルの香るカボチャのピューレとリンゴ  
 チョコレートを効かせたペリゲーソース

黒トリュフのスフレとマダガスカル産ヴァニラのアイスクリーム  
 赤ポルト酒でマセレしたプルーン  
 ライムの香るマンゴーのキューブ 黒トリュフの香るマロンのクリームと共に

※6種のワインのペアリングは18,000円～(消費税・サービス料別)ご用意しています。

### ー レストラン「ピエール・ガニェール」について

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(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・ガニェール」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て、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」の異名をとるガニェール氏の料理は、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。メニューはガニェール氏が作成し、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9年連続2つ星を獲得。

### 【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】

※ご試食のご希望や、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](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)

## 参考資料

### 一 ホテル概要

#### 日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと 国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテル

ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 844 室／12 のレストラン&バー／大小 22 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

客室階としてトップフロアにあたる 35 階には、国内最大級の広さ(600 m<sup>2</sup>)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタル」(写真)を設け、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に寛ぎと機能がバランスよく融合した居住空間を提供しています。

世界各国からお客様をお迎えするインターナショナルホテルとして、より一層充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けています。



### インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、70 年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約 60 ヶ国に 200 のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートで、グラマラスな InterContinental Life を。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

以上