

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」  
**キャビアが主役の特別コース料理が初登場**  
キャビアと組み合わせることで最高の味わいを引き出した、驚きの全4皿

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、2019年3月7日(木)から6月2日(日)の期間、世界三大珍味の一つであり最高級食材であるキャビアを、全4皿に贅沢に用いた特別コース料理を提供いたします。

キャビアを主役とするコース料理は、「ピエール・ガニェール」においては初めての試みであり、コース料理の全皿にキャビアを使用します。ロシアチョウザメの「オシエトラ」とシベリアチョウザメの「バエリ」という2種類の最高級キャビアを、フレッシュ(非加熱)な状態で贅沢に使用することで、キャビア本来の豊かな味わいととも組み合わせる食材との繊細かつ最高のマリアージュをおとどけいたします。

コース料理は、アオリ烏賊とグリーンピース、セロリのブリュノワーズ(さいの目に刻んで混ぜたもの)とキャビアを合わせ、その食感を楽しんでいただく冷たい小前菜(写真・左上)から始まります。続く前菜は、茹でた毛蟹とたっぷりのキャビアにフェネルとディルのジュレをかけて、春らしい爽やかな香りとともに召し上がっていただく逸品(写真・右上)です。魚料理では、燕のコンソメで茹でた身の柔らかな真鯛とキャビア(写真・左下)、そして肉料理では、繊細な味わいのフランス産プーレ・ノワール(黒若鶏)とキャビア(写真・右下)という、斬新な素材の組み合わせをお楽しみいただけます。それぞれ、真鯛にはジャガイモと青海苔のピューレ、鶏肉にはポーチドエッグとシャンパンクリームソースが加わることで、キャビアの味わいを引き立てながら、メイン料理として見事なハーモニーを奏でます。コース料理と合わせて、ソムリエが厳選した6種類のシャンパンやワインのペアリングとともに、ピエール・ガニェールの独創性に富んだ、驚きあふれる味覚の世界をご堪能ください。

メニュー内容ほか詳細は次頁のとおりです。



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」

## キャビアが主役の特別コース料理－MENU CAVIAR－概要

- 店舗名: ピエール・ガニエール(36FL.) Pierre Gagnaire
- 期間/時間: 2019年3月7日(木)～6月2日(日) ※月曜定休(月曜が祝日の場合は要確認)  
【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)
- 価格: MENU CAVIAR (ムニュー キャビア) お1人様 38,000円(消費税・サービス料別)
- メニュー内容

### MENU CAVIAR

＜オシエトラ キャビア＞

アオリ烏賊 / グリーンピース / セロリ シブレットの香るリコッタチーズを添えて

＜オシエトラ キャビア＞

毛蟹とフヌイユのジュレ ロケットサラダとともに

＜バエリ キャビア＞

燕のコンソメでポッシュした天然真鯛 磯の香るジャガイモのムースリーヌ オイスターリーフ

＜バエリ キャビア＞

シャンパンの香るフランス産プーレ・ノワールのロースト アローカナの卵 緑と白アスパラガス

ピエール・ガニエール ひらめきのデザート

※6種のシャンパンまたはワインのペアリングは18,000円～(消費税・サービス料別)にてご用意しています。

### － レストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.)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9年連続2つ星を獲得。



＜「ピエール・ガニエール」のご予約・お問い合わせ＞

TEL:03-3505-9505 <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: 山下・森

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: [sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)