

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」
『オマール・ブルーづくしの季節限定コース』を提供
各部位の特徴を生かした調理法で最高の味わいを引き出した、驚きの全6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)では、世界を舞台に三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、2019年6月5日(水)から9月1日(日)までの期間、前菜からメインディッシュに至るまで、全6皿のすべての料理をオマール・ブルー(ブルターニュ産オマール海老)で構成した季節限定コースを提供いたします。

フランスは北西に位置するブルターニュ地方は牡蠣、イワシなどの新鮮な魚介類に加え、世界有数の高級食材オマール・ブルーの生産地としても知られています。夏に旬を迎える青紫色が特徴のオマール・ブルーは、漁獲量が非常に少なく、希少価値が高い幻の食材とされています。

レストラン「ピエール・ガニエール」では、このオマール・ブルーのえぐみのない、身の締まった濃厚な旨みを様々な調理法で提供する季節限定メニューをご堪能いただけます。オマール・ブルーの爪の身を花ズッキーニに詰めて香ばしく揚げたクリスティアンや、黒トリュフと合わせ味に深みを持たせたムースリヌ、さらには赤ピーツの酸味でオマール・ブルーの甘みを引き出すグリエなど、各部位の特徴を生かした調理法と食材の組み合わせで、驚きに満ち溢れたピエール・ガニエールらしいコース料理に仕上がっています。『オマール・ブルーづくしの季節限定コース』のメニュー内容など詳細は次頁のとおりです。



(上)オマール・ブルー



(右)オマール・ブルーのグリエ 赤ピーツ風味
インゲン豆/ミニ人参/チェリートマトとともに

『オマール・ブルーづくしの季節限定コース』概要

- 店舗名: ピエール・ガニエール(36FL.) Pierre Gagnaire
- 期間/時間: 2019年2019年6月5日(水)~9月1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:お1人様 35,000円(消費税・サービス料別)

■オマール・ブルーづくしの季節限定コース』メニュー内容

MENU HOMARD BLEU 2019 35,000 円

オマール・ブルー / アオリ烏賊 / 枝豆
オイスターリーフとオシェトラ・キャビアとともに

ティミット胡椒の香るオマール・ブルーのメダイヨン
ミュスカワインとライムのジュレ 白桃とロケットサラダの新芽

オマール・ブルーをファルスした花ズッキーニのクリスティアン
ピキオスのコンディモンとエゴマ

オーストラリア産黒トリュフの香るオマール・ブルーのムースリーヌ
カリフラワーのグラタンとともに

オマール・ブルーのグリエ 赤ビーツ風味
インゲン豆 / ミニ人参 / チェリートマトとともに

生姜の香る赤ポルトを絡めたオマール・ブルーのポワレ
ジロール茸のフリカッセとリ・ド・ヴォー

ピエール・ガニェール 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17,000円～(消費税・サービス料別)にてご用意しています。

ー レストラン「ピエール・ガニェール」(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、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。



<「ピエール・ガニェール」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