

ANAインターコンチネンタルホテル東京 ウェディングの新サービス
有名シェフによる『デザートコレクション』提供開始
ピエール・ガニエール、ピエール・エルメ、金井史章各シェフ作
幸福を彩る逸品がテーブルに

ANAインターコンチネンタルホテル東京【東京都港区赤坂／総支配人ミシェル・シェルトー】では、予てより結婚披露宴のコース料理の全品を自由に組み立てられるセレクトスタイルを導入している中で、そのデザートメニューに、有名シェフ3氏による、創造的で五感で楽しめる「デザートコレクション」を新たに加え、本年7月1日から同メニューの提供を開始いたします。

この「デザートコレクション」は、当ホテルの新しいウェディングコンセプト「Artisan of Weddings(アルティザン・オブ・ウェディング)」に則したサービスの一環として企画しました。「アルティザン・オブ・ウェディング」とは、ホテルの歴史とともに30年以上に亘って受け継がれた、豊富な経験に基づく確かなノウハウを生かし、ワールドワイドな視点で洗練されたインターコンチネンタルブランドの世界観で、個々のカップルが思い描くかけがえのないウェディングのプランニングをお手伝いし、永遠に記憶に残る至福のひとつをおとどけることに根差したコンセプトです。

同デザートコレクションは、祝宴のフルコース料理を華やかに締めくくるデザートメニューに、より上質で印象的な逸品をご提案するものです。この度、快く参画していただいたシェフは、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、パティスリー界を先導する第一人者ピエール・エルメ氏、そして新進気鋭の日本人トップクラスのパティシエ金井史章氏の3氏で、いずれもウェディングならではの趣が表現された比類のない逸品となっています。



(写真・左)【金井史章作】 香りのマリアージュ

(写真・中央)【ピエール・ガニエール作】 生姜を効かせたホワイトチョコレートのムース 赤果実のコンポートとセロリとともに

(写真・右)【ピエール・エルメ作】 デセール・サティース

当ホテルでは、日頃から新郎新婦の結婚式に対する考え方をさまざまな観点から引き出し、よりお2人に適したウェディングスタイルを見つけていただくことを重要視しています。披露宴では、出席客に対するおもてなしが最も重視されることが明らかと判断し、中でも特に料理に関わる具体的なご要望が多く挙げられています。婚礼料理については、出席のお客様の顔ぶれを思い浮かべながら、コース料理の一皿一皿を新郎新婦が選ぶことができるフルセレクトメニューを採用しており、デザートも出席客の満足度を左右する重要な要素と捉え、今回更に有名シェフ3氏による「デザートコレクション」をラインナップに加えしました。新郎新婦やご両家にとって大切なゲストの方々の心に刻まれるおもてなしのひとつとして、ぜひお褒めいたします。各シェフのデザートメニューの詳細は次頁のとおりです。

ウェディングの新サービス『デザートコレクション』概要

- 提供期間：2019年7月1日(月)～2020年6月30日(火)
- デザート単品価格：お1人様 3,000円(サービス料・消費税別) ※各メニュー共通
- メニュー内容：

【ピエール・ガニエール】 Pierre Gagnaire

「生姜を効かせたホワイトチョコレートのムース 赤果実のコンポートとセロリとともに」

⇒ほのかに生姜の香るホワイトチョコレートのムースに、食感の異なる赤い果実とセロリを閉じ込めました。
 飾りとして更にセロリの新芽を加え、新しく家族となるおふたりを象徴するフレッシュ感を表現しています。

＜プロフィール＞

世界を舞台に3つ星シェフとして名高い美食の巨匠。1950年フランス・アピナック生まれ。パリヤリオンで料理人のキャリアを積み、1977年父親の経営するレストランを引き継ぐ。1981年に独立、自身の名前を冠したレストランをオープンし、2つ星を獲得。1993年パリに移転後、瞬く間に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3つ星を奪回。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。「厨房のピカソ」の異名をとる氏の料理は、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合せによって生み出される。フランスの権威ある専門誌「Le Chef」の、2015年ミシュランの星を獲得した料理人が選ぶ、世界で最高の料理人100選でベストシェフに選ばれる。世界9ヶ国で23店舗を展開中。



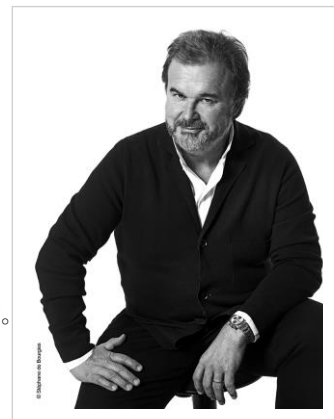
【ピエール・エルメ】 Pierre Hermé

「デザート・サティース」

⇒滑らかなクリームチーズのムース、フルーティな酸味のパッションフルーツのソルベとジュレ、それにほろ苦いオレンジマーマレードが軽やかなワルツを奏でます。サクサクのサブレットの食感のコントラストもお楽しみいただける逸品です。

＜プロフィール＞

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のとき、ガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から「パティスリー界のピカソ」と賞賛された。1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京に初出店し、2001年には、パリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受賞。そして2016年、「世界のベストレストラン50アカデミー」より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。



【金井史章】 Fumiyuki Kanai

「香りのマリアージュ」

⇒爽やかな柑橘のムースの中に、苺のコンポートとジャスミン&ローズのブリュレを忍ばせました。
 ハーブティーの様に香りを華やかにマリアージュし、純白のデザートに赤いフルーツとソースで紅白の彩りを表現しています。

＜プロフィール＞

1978年埼玉県生まれ。1998年に国立辻製菓専門学校卒業後、株式会社ビゴ東京へ入社し研鑽を積む。2009年に渡仏。3つ星レストラン「レストラン ギイサヴォア パリ」に入社。世界各国からセレブリティが訪れる環境で、上質なデザートを学ぶ。在職中に同グループの1つ星レストラン「ル・シベルタ」のシェフ・パティシエ代理も務める。帰国後の2011年に、青山のビストロ「ブノワ」にシェフ・パティシエとして勤務。2014年、「UN GRAIN」シェフ・パティシエに就任。2019年4月より独立開業準備中。同氏が織り成すデザートは、旬の食材を使用し、作り手の想いととも丁寧に仕上げる逸品。驚きや喜びを感じて欲しいという想いがお皿に表現されている。



【婚礼のご予約・お問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 ウェディングダイヤル TEL:03-3505-1161

ホームページ <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33

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

— ホテル概要

■ ANA インターコンチネンタルホテル東京
ANA InterContinental Tokyo

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。



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、各国大公使館、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。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をおとどけすることを目指しています。35階にある国内最大級の広さ(600㎡)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」は、まさにそれを象徴する施設です。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、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をおとどけいたします。

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として、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

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

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、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&リゾーツで、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

【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