

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 パン・エ・ガトー  
10月15日よりクリスマスケーキの予約受付開始

真っ白なスノーマンのムースケーキとチョコレートボックスに入ったサプライズケーキなど

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、世界各国に23のレストランを展開する3つ星シェフ、ピエール・ガニエール氏がプロデュースするパティスリー「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)で販売するクリスマスシーズンに向けたホテルメイドケーキや特製ローストチキンなどの予約受付を10月15日(火)から開始いたします。

今年のピエール・ガニエールの独創性あふれるクリスマスケーキは、合計6種類のバリエーションをご用意します。中でもお奨めは、真っ白な雪から顔を出すスノーマンが愛らしい「ブル・ド・ネージュ」や、チョコレートボックスを開けるとラズベリーが敷き詰められた真っ赤なケーキが登場する「シークレットチョコレートボックス」です。雪のように柔らかく、ムースの中に含まれるペカンナッツのプラリネクリームが香ばしい前者と、ピスタチオベースのスポンジ生地と爽やかな酸味のルビーチョコレートクリームやキャラメル風味のチョコレートクリームなどが層になってハーモニーを奏でる後者となっています。他にも、ドイツの伝統的なケーキをピエール・ガニエールらしく現代風にアレンジした「フォレノワール」や、瞬く星をあしらひ、華やかに仕上げた「ビュッシュ・ド・ノエル エトワール」、ホテル開業以来のレシピを引き継ぎ、変わらぬ味で好評をいただいている苺のショートケーキ、さらにはドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトーレン」や英国の伝統的なクリスマス菓子「クリスマスプディング」などのバリエーションを揃えています。

ご家族やお仲間同士、恋人と過ごすクリスマスのひとときのために、ピエール・ガニエールの個性的なケーキをはじめ、懐かしい味わいのショートケーキやパーティーを盛り上げるホテル特製のローストチキンなど、様々なシーンに合わせたクリスマス商品を販売いたします。

**クリスマス商品についての概要**

- 予約受付期間：2019年10月15日(火)～12月14日(土)
- 店舗名：「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」  
PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX  
〒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京2階
- 引き渡し期間/時間：  
2019年12月21日(土)～25日(水) 11:00～22:00
- ご予約・お問い合わせ：  
「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」  
TEL 03-3505-1111 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>
- 商品/価格(消費税込)：  
《特にお奨めの2品》
  - ◇ ブル・ド・ネージュ (「雪だるま」の意/写真・上)：  
7,500円 25cm×8cm×11cmH  
ロどけ滑らかなバニラムースにペカンナッツのプラリネクリーム、ヘーゼルナッツビスキュイを合わせたムースケーキ。チョコレートの帽子を被った愛らしいスノーマンや雪の結晶が joyfulなクリスマスを演出します。
  - ◇ シークレットチョコレートボックス (写真・下)：  
35,000円 17cm×17cm×16cmH ※予約限定  
チョコレートボックスを開けるとラズベリーが敷き詰められた真っ赤なケーキが登場する、サプライズたっぷりの逸品。ピスタチオベースの生地とルビーチョコレートクリーム、キャラメル風味のチョコレートクリーム、ラズベリージャム、ピスタチオクリームが層になってハーモニーを奏でます。



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 パン・エ・ガトー』 その他クリスマス商品の概要

※記載価格はすべて、消費税を含みます。

※下記商品以外にも、プチガトーや焼き菓子、パンなどクリスマス限定商品を多彩に揃えます。



フロレノワール

15,000円 34cm×8cm×9cmH **※予約限定**  
 チョコレートサブレとムースの上に、チェリー風味のムースをのせたチョコレートケーキ。ドイツ南西部の森林地帯「黒い森」にちなんだ伝統的なお菓子を、ピエール・ガニェールらしく現代風にアレンジしました。



ビュッシュ・ド・ノエル エトワール

5,500円 16cm×8cm×6cmH  
 甘さを控えめにしたミルクチョコレートムースの中に、爽やかな酸味のパッションフルーツクリームとバニラスポンジが入ったビュッシュ・ド・ノエル。艶やかなグラサージュときらめくようなチョコレートの星が、シンプルながらもテーブルに華やかさを添えます。



← ベリーベリークリスマス

15,800円 22cm×22cm **※予約限定**  
 苺やブルーベリー、ラズベリーなど彩り豊かなベリーを使用した大きめの角型ケーキ

ストロベリーショートケーキ →

幅 16cm : 5,500円  
 幅 13cm : 4,500円  
 大粒のフレッシュストロベリーを贅沢に飾った生クリームたっぷりのケーキ



← クリスマスプディング

直径 12cm 3,800円 **※予約限定**  
 ブランデー漬けのドライフルーツがたっぷり入った英国の伝統的なクリスマス菓子。焼成後、数週間寝かせることでフルーツが発酵し、芳醇な味わいになります。



← シュトーレン

17.5cm×9cm 3,000円  
 15cm×9cm 2,500円  
 ドイツの伝統的なクリスマス菓子。香辛料（ナツメグ・カルダモン）とフルーツピールとナッツを混ぜ込み、たっぷりのバターとシュガーを付けて3ヶ月間寝かせています。



← ローストチキン

4名様用 6,800円 **※予約限定**  
 ジューシーで適度な歯ごたえと風味の良さを堪能できるローストチキンに栗と茸のバターライスを詰めました。くるみ風味のソースを添えて。

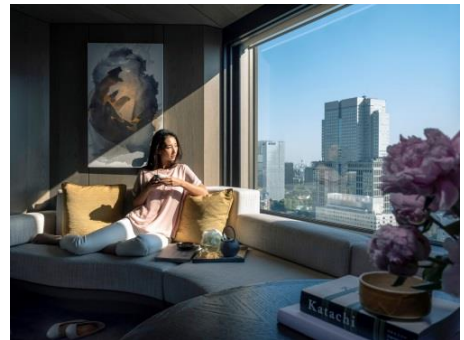
【ニュースリリースに関するお問い合わせ】※画像をご入用の際は、下記担当までご連絡いただければ幸いです。  
 ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 山下・森  
 TEL 03-3505-1698/FAX 03-3505-3110 E-mail: [sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)

## — 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」をお届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届けいたします。

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](http://www.intercontinental.com)

以上