

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『ペリエ ジュエ×ピエール・ガニエール コラボレーションメニュー』を提供

～ 珠玉のシャンパーニュと芸術的な料理とのマリアージュ ～

10月19日～11月24日限定。初日から5日間はガニエールシェフ来日。

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、世界を舞台に三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フランス料理レストラン「ピエール・ガニエール」において、フランスで200年を超える歴史をもつプレステージ・シャンパーニュ・メゾン『ペリエ ジュエ』の珠玉のシャンパーニュと芸術的な料理との最高のマリアージュをおとどけする『ペリエ ジュエ×ピエール・ガニエール コラボレーションメニュー』を、本年10月19日(土)から11月24日(日)まで提供いたします。

「厨房のピカソ」の異名をとるピエール・ガニエール氏の料理は、独創的で芸術性が高く、その驚きを秘めた美味しさには「繊細」と「大胆」が同時に表現されています。氏がプロデュースする現代風フランス料理のレストランは、世界各国で数多くのグルメに食の喜びを与えていますが、中でも東京店は、天空に最も近い超高層階に位置し、日本ならではの類まれなる研ぎ澄まされた料理に、スタッフが織り成す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しています。

一方、1811年の創業より、伝統とクラフトマンシップを守り続けてきた『ペリエ ジュエ』は、最高級のシャルドネを使用した繊細でエレガントなスタイルと、アール・ヌーヴォーを代表する芸術家エミール・ガレが描いたアネモネのボトルにより、「シャンパーニュの芸術品」と称されています。1846年には世界初のブリュット・シャンパーニュをつくり、各国に衝撃をもたらしました。プレステージ・キュヴェである『ペリエ ジュエ ベル エポック』をはじめとして、現在まで最高級のシャンパーニュをつくり続けています。



↓ 黒毛和牛フィレ肉と雲丹 青海苔を効かせたジャガイモのピューレを添えて



← 昆布のアンフュージョンで絡めた毛蟹 カリフラワーのスミテ 貝類のマリニエールと牡蠣のアイスクリーム

このほど、ピエール・ガニエール氏が『ペリエ ジュエ』とグローバルインフルエンサーとして契約を結んだことがきっかけで、この東京店でのスペシャルコラボレーションメニューの提供が実現しました。今回のために特別に考案された「LE PLUS COURT」と「LE GRAND MENU」という2種のコースメニューでは、『ペリエ ジュエ』の最高醸造責任者エルヴェ・デシャン氏が選定したシャンパーニュのペアリングメニューをご用意し、アーティスティックな美しい料理と珠玉のシャンパーニュが紡ぎ出す最高のマリアージュをご堪能いただける点が特徴です。さらに、10月19日(土)のディナータイムから10月23日(水)までの期間は、ピエール・ガニエール氏が来日し、直接腕を振るうまさにスペシャルな機会となります。

『ペリエ ジュエ×ピエール・ガニエール コラボレーションメニュー』の概要は次頁のとおりです。

ペリエ ジュエ×ピエール・ガニエール コラボレーションメニュー 概要

- 期 間： 2019年10月19日(土)～11月24日(日) ※月曜定休。但し、10/21・11/4は営業、11/5 振替休。
 ※ピエール・ガニエール氏来日期間は、10月19日(土)ディナータイム～23日(水)
- 提供時間： 11:30～13:30(L.O) / 18:00～20:30(L.O.)
- 店 舗： ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire
 〒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 36階
- ご予約・お問合せ： TEL 03-3505-9505 (受付時間 10:00～21:30)
https://anaintercontinental-tokyo.jp/pierre_gagnaire/

■ スペシャルコラボレーションメニュー／価格： ※表示価格は消費税・サービス料別。

- **LE PLUS COURT 25,000円** ※下記メニュー内、*の2品が含まれません。
 毛蟹／帆立貝／甘鯛／黒毛和牛肉／デザート／小菓子／コーヒー
 <シャンパーニュペアリング> 13,000円
 ペリエ ジュエ グラン ブリュット／ペリエ ジュエ ベル エポック ロゼ 2010／ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ
- **LE GRAND MENU 35,000円** ※下記メニュー内、*の2品を含みます。
 毛蟹／帆立貝／オマールブルー／黒鮑／甘鯛／黒毛和牛肉／デザート／小菓子／コーヒー
 <シャンパーニュペアリング> 20,000円
 ペリエ ジュエ グラン ブリュット／ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン／ペリエ ジュエ ベル エポック 2012／
 ペリエ ジュエ ベル エポック ロゼ 2010／ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ

<メニュー内容> ※都合により、メニュー内容は変更となる場合があります。

- ◇ 昆布のアンフュージョンで絡めた毛蟹 カリフラワーのスマテ 貝類のマリニエールと牡蠣のアイスクリーム(写真・左)
- ◇ 帆立貝のロースト パルメザンチーズの香る洋梨と根セロリ 帆立貝のムースとブイヨンゼゼット
- * 光沢のあるオマールブルーのエギュイエット オリーブオイルのエミッショネ マンゴーと人参のプレゼ
- * 黒鮑 蒸した鴨フォアグラ 季節のキノコ ディアブルソースとともに
- ◇ 鱈焼きにした甘鯛 アンディーブともやし アンチョビバター
- ◇ 黒毛和牛フィレ肉と雲丹 青海苔を効かせたジャガイモのピューレを添えて
- ◇ 洋梨のローストとパッションフルーツ オッパリーヌ シブストクリーム 花束 ヴァニラの香るパンナコッタ 黒豆(写真・右)
- ◇ コーヒー・紅茶とともに チョコレートのガナッシュ プラリネ



ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire

1950年、フランス・アピナック生まれ。料理人の両親を持つ4人兄弟の長男で、パリやリヨンで料理人としてキャリアを積んだ後、1977年父親の経営するレストランを引継ぐ。1981年に独立、サンテチエンヌに自身の名前を冠した「ピエール・ガニエール」をオープンし、二つ星を獲得。1993年パリに移転後、瞬く間に三つ星を獲得。1996年に1度店を閉めるも、その半年後パリに再び出店。1997年に二つ星、1998年には見事三つ星を奪回。その芸術的センスとおいしさ溢れる料理が多くのファンを魅了し続けています。

日本には、2005年東京・南青山に初出店(2009年閉店)。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。現在は、パリ(3店)、クールシュベル(フランス)、ニーム(フランス)、ボルドー(フランス)、ラ・ロシェル(フランス)、ロンドン、ドバイ(2店)、香港、上海、ソウル、ラスベガス、ダナン(ベトナム)、東京など世界9ヶ国で23店舗を展開中。



200年を超える歴史をもつ、メゾン「ペリエ ジュエ」

1811年にエペルネに創立したシャンパーニュ・メゾンペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。この名高いメゾンの不朽の伝統は、創立以来たった7名のセラーマスターにより、その技術・技能が継承されています。ペリエ ジュエは、創立者がこよなく愛し、日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。



1902年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたアネモネが描かれ、メゾンの象徴となったように、以来ペリエ ジュエは、ダニエル・アーシャム、ノエ・デュショフル＝ローランス、東 信(あずま まこと)、トード・ボーンチェといった一流アーティストや新進気鋭のアーティストとのコラボレーションを続けています。

<https://www.perrier-jouet.com/ja-jp/>

【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