

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」

2020年バレンタイン商品を2月1日から販売

ルビーチョコレートを用いたピンクのボンボンショコラとハート形ムースケーキ

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9ヶ国に25のレストランを展開する三つ星シェフ、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.)にて、2020年2月1日（土）から2月14日（金）まで、大切な方へのバレンタインデーの贈り物として最適なオリジナルボンボンショコラのギフトボックス（6個入りと12個入り）とバレンタインケーキ「ルビーチョコレートと苺のムース」（プチガトーとアントルメ）を販売いたします。

ギフトボックスには、白桃のパート・ド・フリユイ（フルーツピューレのゼリー）をフルーティーな香りと味わいが特徴のルビーチョコレートで包んだ「ルビー・ブLOSSAM 6個入り」を始め、ストロベリーとルビーチョコレートのガナッシュをミルクチョコレートとストロベリークランチで包んだ「ストロベリー&ルビーチョコレート 6個入り」や、ピンクのヒョウ柄が目を引く「ストロベリー&ルビーチョコレート パンサー 6個入り」など、ピンクが華やかなルビーチョコレートのボンボンショコラを取り揃えます。また、一粒ごとに味わいの異なるボンボンショコラを詰め合わせた、ホテル定番のアソートボックスも販売いたします。

ほかにも、ルビーチョコレートとストロベリーのハート形ムースの中に甘酸っぱいストロベリーゼリーを閉じ込めたバレンタインケーキ「ルビーチョコレートと苺のムース」をご用意します。ティアラやリップのチョコレート飾りがフェミニンなデザインで、自分自身へのご褒美や女性同士で贈り合う、感謝の気持ちを込めたギフトにも最適です。

口に含んだ瞬間に驚き、味わうごとに感動が深まる「ピエール・ガニエール」のチョコレートを、恋人や大切な方とともに楽しみください。バレンタイン商品の概要は次頁のとおりです。



上段：「ストロベリー&ルビーチョコレート 6個入り」
下段・左：「ルビー・ブLOSSAM 6個入り」
下段・右：「ストロベリー&ルビーチョコレート パンサー 6個入り」



「ルビーチョコレートと苺のムース」（プチガトーとアントルメ）
※プチガトーのティアラの飾りは食べられません。

ANAインターコンチネンタルホテル東京
2020年バレンタイン商品概要

●ピエール・ガニェール パン・エ・ガトー (2FL.) PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX

5種類のボンボンショコラのギフトボックスとバレンタインケーキを販売します。

<販売期間/時間> 2020年2月1日(土)~2月14日(金) 7:00~22:00/土日祝日 7:00~20:30

<内容>

	商品名	価格(消費税込)
ボンボンショコラ ・ギフトボックス	ルビー・ブロッサム 6個入り 白桃のパート・ド・フリユイ入りルビーチョコレート	3,500円
	ストロベリー&ルビーチョコレート 6個入り ストロベリーとルビーチョコレートのガナッシュ&ミルクチョコレート ストロベリークランチ付き	3,500円
	ストロベリー&ルビーチョコレート パンサー 6個入り ストロベリーとルビーチョコレートのガナッシュ&ミルクチョコレート ヒョウ柄	3,500円
	ホテルオリジナルアソート 6個入り ベルガモット/アプリコット/ロッシュ・レ/アールグレイ/パッション/パンブルムース	3,500円
	ホテルオリジナルアソート 12個入り ベルガモット/サンショウ/ミエル・ノワゼット/タンドレス/フランボワーズ/ アプリコット/ロッシュ・レ/アールグレイ/ユズ/パッション/パンブルムース/ゴマ	5,000円
バレンタイン ケーキ	ルビーチョコレートと苺のムース (プチガトー)	650円
	ルビーチョコレートと苺のムース (アントルメ)	4,000円

ープロフィール

ピエール・ガニェール 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のキャリアを積む。

1981年に独立し、自身の名前を冠した「ピエール・ガニェール」をオープン。瞬く間にミシュラン二つ星・三つ星を獲得。

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、ファンを魅了し続ける。

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し、現在は、パリ(3店)、クールシュベル(フランス)、ゴールド(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25店舗を展開中。



<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 TEL.03-3505-1111 (代表)

〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

<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】※画像をご希望の際は、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

— 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年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通じた、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

インターコンチネンタルブランドサイト：www.intercontinental.com

以上