

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」 キャビアづくしの特別コース料理を提供

キャビアの繊細な魅力を堪能できる驚きの全4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／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、2020年3月5日（木）から5月20日（水）の期間、世界三大珍味の一つであり最高級食材であるキャビアを、全4皿に贅沢に用いた特別コース料理を提供しています。

「ピエール・ガニエール」では、通常のコースに加えて、白トリュフ・黒トリュフづくし、オマール・ブルー（ブルターニュ産オマール海老）づくしといった季節の特別コース料理も定評があります。キャビアづくしの本コースでは、ロシアチョウザメの「オシエトラ」とシベリアチョウザメの「バエリ」という2種類の最高級キャビアを、フレッシュ（非加熱）な状態で贅沢に使用することで、キャビア本来の豊かな味わいとともに関係合わせる食材との繊細かつ最高のマリージュをおとどけたいします。

コース料理は、さっくりと揚げたキスにリコッタチーズとキャビアを合わせたアミューズ・ブッシュに始まり、2皿目は、旬のアスパラガスとキングサーモンのマリネを半熟のアローカナ卵とキャビアで絡めていただく前菜へと続きます。魚料理では、かすかに火を入れた帆立貝のマリネ、ムースリヌ、毛蟹に優しい甘味の蕪のジェルを合わせ、キャビアとの絶妙なマリージュをお愉しみいただきます。4皿目の肉料理は、黒毛和牛フィレ肉のポワレ、生のアオリ烏賊とキャビアという、まさにピエール・ガニエールらしい斬新な素材の組み合わせを堪能いただける逸品です。

キャビアは熱を加えると風味が損なわれてしまうため、調理法に変化をつけづらい食材とも言えますが、本コースでは、温度管理と味わいのバランスに細心の注意を払うことで、その繊細な魅力を最大限に引き出しました。コース料理と合わせて、ソムリエが厳選した6種類のシャンパンやワインのペアリングとともに、ピエール・ガニエールの独創性に富んだ、驚きあふれる味覚の世界をご堪能ください。

メニュー内容ほか詳細は次頁のとおりです。



キャビアづくしの特別コース（イメージ）



ピエール・ガニエール氏

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」
キャビアづくしの特別コース—MENU CAVIAR—概要

■店舗名：ピエール・ガニエール（36FL.） Pierre Gagnaire

■期間／時間：2020年3月5日（木）～5月20日（水）※月曜定休（月曜が祝日の場合は要確認）
【ランチ】11：30～13：30（L.O.） 【ディナー】18：00～20：30（L.O.）

■価格：MENU CAVIAR（ムニュ キャビア）お1人様 40,000円（消費税・サービス料別）

■メニュー内容：

MENU CAVIAR

＜オシェトラ キャビア＞
海藻の香るキスのクリスティアン リコッタチーズのクリーム オゼイユの新芽

＜オシェトラ キャビア＞
カラマンシーヴィネガーの香る緑と白アスパラガス
サーモン / アローカナ卵のウッフモレ / シャンパンのジュレ

＜バエリ キャビア＞
燕のジェルでリエした帆立貝のサルピコンとムースリース 毛蟹
グリーンピースとオイスターリーフとともに

＜バエリ キャビア＞
黒毛和牛フィレ肉のポワレ ライムの香るアオリ烏賊のラメル
プラントパウダーを効かせたジャガイモのピューレとともに

ピエール・ガニエール特製デザート

※6種のシャンパンやワインのペアリングは18,000円～（消費税・サービス料別）にてご用意しています。

—レストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.) について

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現代風フランス料理のレストラン。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・ガニエール」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」の異名をとるガニエール氏の料理は、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。メニューはガニエール氏がすべて監修し、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10年連続二つ星を獲得。



＜「ピエール・ガニエール」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/>

【ニュースレター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