

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ルビーチョコレート雪山型ケーキなど

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、フランスのエスプリが薫るパンやケーキを販売するパティスリー「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)でクリスマスシーズンに向けて販売するホテルメイドケーキや特製ローストチキンなどテイクアウト商品の予約受付を10月15日(木)から開始します。

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、全5種類のバリエーションを揃えます。中でもお奨めは、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「ブルー・ド・ネージュ」です。見た目にも、真っ白な雪から顔を出すスノーマンが愛らしいケーキです。昨年大好評の声を受けて今年も同品を販売することになりました。また、「第4のチョコレート」として話題を呼んでいるピンク色のルビーチョコレートをふだんに使い、銀粉を使って雪山をイメージしたムースケーキ「ビュッシュ・ド・ノエル・ルビーショコラ」もお奨めです。すっきりとした酸味と芳醇でフルーティーな香りが特徴のルビーチョコレートの魅力を存分に味わえる逸品です。他にも、ホテル開業以来のレシピを引き継ぎ、形状は進化しながらも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」などもご用意しています。

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、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ローストチキンなど、温かで笑顔あふれるクリスマスを演出する各商品の概要は以下のとおりです。

クリスマス商品についての概要

- 予約受付期間：2020年10月15日(木)～12月11日(金)
- 店舗名：「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)
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：
2020年12月19日(土)～25日(金) 11:00～20:00
- ご予約・お問い合わせ：
「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」
TEL03-3505-1111 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

■商品/価格(消費税込)：

《特にお奨めの2品》

☆ブルー・ド・ネージュ(「雪だるま」の意/写真・上)：

7,500円 25cm×8cm×11cmH ※予約限定

口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ジョイフルなクリスマスを演出します。

☆ビュッシュ・ド・ノエル・ルビーショコラ(写真・下)：

6,500円 21.5cm×9cm×12cmH

第4のチョコレート「ルビーチョコレート」をふだんに使い、銀粉を使って雪山をイメージしたムースタイプのケーキ。ラズベリーを加えたピンク色のグラサージュの艶感とフルーティーな香りがテーブルを華やかに演出します。



『ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー』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。

ビュッシュ・ド・ノエル



5,500円 17cm×8.5cm×10cmH

ビターチョコレートとミルクチョコレートを組み合わせたムースケーキの中に、オレンジリキュールが香るスポンジを含ませました。

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。

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。

クリスマスプディング



3,800円
 直径 12cm

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。

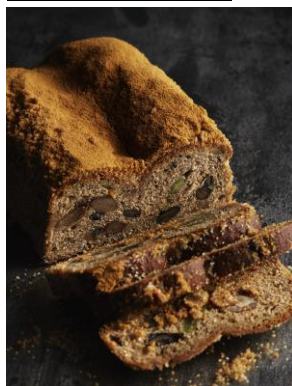
シュトーレン



L サイズ 17.5cm×9cm 3,000円
 S サイズ 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1ヶ月間寝かせています。今年からレシピを変え、より軽い食感に仕上げました。

和風シュトーレン



17.5cm×9cm ¥2,600
 ※予約限定

くるみ、黒ゴマ、生姜、黒豆の入った和風のシュトーレン。表面には黒糖をまぶしています。

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

一 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 m²)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。

【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

■ 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

以上