

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」
ホテル開業35周年記念 紅白のケーキ3種を6月7日から発売
お祝いの場や手土産にもふさわしい華やかなケーキ・コレクション

2021年6月7日(月)にホテル開業35周年を迎える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.)において、開業35周年記念企画として新作した紅白のケーキ3種を、本年6月7日(月)から8月31日(火)まで販売いたします。

真っ赤な色合いと個性的な飾り付けが目を引く「セレブレーション」は、ジャスミンの香るムースとラズベリーのケーキです。アーモンド形の凹凸が連なるデザインは、フランス人シェフパティシエがインターコンチネンタルブランドのアイコンから着想を得たものです。甘い花の香りを生かしながら、中にとじこめたフレッシュなラズベリーとともに、さっぱりとした味わいに仕上げています。1名用のプチガトーに加えて、約8名用のアントルメもご用意します。

赤い四角形の「パズル・ショコラ」は、4つのパズルのピースが合わさった、遊び心溢れるデザインのチョコレートケーキです。ホテル開業当初に使用していた高級チョコレート「カルマ」を使用しています。クリーミーなホワイトチョコレートとキレのあるダークチョコレートの2種類の味わいを交互にお楽しみいただける、チョコレート好きの方には特にお奨めの一品です。

真っ白で艶やかな「ザ・ムース」は、バニラムースの中に甘酸っぱいラズベリーのゼリーを入れ、抹茶のクリームと合わせました。甘いバニラとほろ苦い抹茶のハーモニーが口の中で広がります。蝶の羽をイメージしたホワイトチョコレートの飾りには、当ホテルがこれからも蝶のように舞い上がっていただけるようにとの願いを込めました。

お祝いの場や手土産にもふさわしい、独創的で華やかなピエール・ガニエールのケーキ・コレクションをお楽しみください。ホテル開業35周年記念のケーキに関する概要は以下のとおりです。

ホテル開業35周年記念ケーキ 商品概要

- 販売期間：2021年6月7日(月)～8月31日(火)
- 店舗名：「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」(2FL.)
〒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
- 営業時間：7:00～18:00
※上記の営業時間は変更になる可能性があります。
- 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)：
 - セレブレーション：ジャスミンのムースとラズベリーのケーキ
プチガトー 650円
アントルメ(約8名用/直径15cm) 5,000円
 - パズル・ショコラ：ホワイトとダークのチョコレートケーキ
プチガトー 800円
 - ザ・ムース：バニラムースと抹茶クリーム of ケーキ
プチガトー 650円



(写真・上から)「セレブレーション」アントルメ、プチガトー、
「パズル・ショコラ」、「ザ・ムース」

<参考資料>

■「**ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー**」(2FL.) **PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX**

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) がプロデュースするパティスリー専門店。(2010年7月26日オープン)ガニエールの世界観を表現する芸術的なケーキやパリのレストランと同じレシピで作られるパン、さらに焼き菓子やデリカテッセンなどフランスのエスプリが薫る品々を取り揃えています。また、季節に合わせて苺、抹茶、チョコレートなどをテーマにした期間限定商品も数多く展開しています。

パンについては、フランス産の小麦粉やバターなど原材料の一部をフランスから輸入し、パリのレストランで提供するパンと同じ味に近づきようこだわっています。また、デリカテッセンにおいては、サンドイッチやオードブルを中心に季節ごとの素材を使用したメニューを展開しています。同店は、2階メインロビーからアークヒルズ側へつながるショッピングアーケード内に位置し、「安心・安全」をモットーに手作りのホテルメイド商品を提供しています。



【NEWS】

ケーキには珍しい、ピンクのヒョウ柄で長年親しまれてきた定番人気商品「**ラ・パンテール・ローズ**」(通称:ストロベリー・パンサー)が、6月よりデザインと味わいをリニューアルして登場しました。

- **ラ・パンテール・ローズ**: 苺とホワイトチョコレートのムース
プチガトー 700円(写真)
2名用(17.5cm×5cm) 1,500円

■**ANAインターコンチネンタルホテル東京 ANA InterContinental Tokyo**

【施設規模】 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

1986年、森ビル株式会社(民間)による日本初の大規模都市再開発事業で、24時間活動する職住複合型都市という新しい都市のあり方を示したことで注目を浴びた「アークヒルズ」(ARK Hills)の誕生とともに、その一角を担う存在として、ANAホテルズのフラッグシップホテル「東京全日空ホテル」(旧名称)が産声を上げました。

国内外の人や文化が行き交い、様々な国籍の人が暮らし、世界を代表する企業が集積するアークヒルズ固有の環境のもと、ホテルとしても『新しき、ホテル・ソサエティ。』をキャッチフレーズに、当時は珍しかった天井が高く広々とした吹き抜けの「アトリウムロビー」を創造するなど、ホテルのあり方に新風を吹き込み、人々が自然に集まってくるブラザ的な場所、そして様々な人々や文化のクロスポイントとなるようなホテル空間を標榜してまいりました。

その後、東京全日空ホテルは、全日本空輸株式会社と世界最大級のグローバルホテルチェーン「IHG ホテルズ&リゾーツ(現名称)」「本社:英国」とのホテル運営事業における包括的業務提携によって、2007年4月1日、ホテルの正式名称を「ANAインターコンチネンタルホテル東京」(英語表記: **ANA InterContinental Tokyo**)に変更し、日本の「ANAホテルズグループ」と世界の「インターコンチネンタルホテルズグループ」のそれぞれのブランドの強みを融合した共同ブランドのフラッグシップホテルとして船出しました。これは、国際都市「東京」におけるホテル競争激化を見据えて新たに踏み出した第一歩でした。

リブランド後は、グローバル社会へと急速に進む時代の変化やニーズを敏感にとらえながら進化を続け、ANAグループとして培ってきた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するインターナショナルホテルへと成長し、2021年6月7日、ホテル開業35周年を迎えます。

【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

以上

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】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 山下・森
TEL03-3505-1698/FAX03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp