

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

アマゾン産チョコレートのモダンなブッシュ・ド・ノエルと真っ白なスノーマンのムースケーキなど

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】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のテイクアウト商品の予約受付を10月15日(金)から開始します。

新作のクリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル “アマゾン”」は、当ホテル内レストラン「ピエール・ガニエール」のシェフパティシエ、ルーカス・デュマルスキ(プロフィールP3参照)が、アマゾンに育つ野性的な木をイメージし、現代的なブッシュ・ド・ノエルとして考案しました。ブラジル・アマゾンの野生種カカオから作られた高級チョコレート「シングー70%」を贅沢に使用し、力強く芳醇な風味が特徴の本格派チョコレートケーキです。また、毎年大好評の「ブルー・ド・ネージュ」を今年も販売します。真っ白な雪から顔を出すスノーマンが愛らしい、優しい味わいのムースケーキです。

ほかにも、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や、ドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトーレン」などの定番商品に加え、カラフルなボール型のクリスマスオーナメントを模した「ブルー・ド・ノエル」や、ケースに入れて約2週間飾っておくこともできるミニサイズのクリスマスツリー型チョコレート「サバン・ド・ノエル」などの新商品も種類豊富にご用意します。

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・ガニエールの独創性あふれるケーキをはじめ、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オードブルや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。

### クリスマス商品販売についての概要

■予約受付期間: 2021年10月15日(金)~12月10日(金) ※販売期間は12月25日(土)まで

■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

■販売及び受け取り期間/時間:  
2021年12月18日(土)~23日(木) 11:00~18:00  
2021年12月24日(金)・25日(土) 11:00~20:00  
※一部商品は販売期間が異なります。

■ご予約・お問い合わせ:  
「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」 TEL03-3505-1111  
<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/christmas-cake-2021>

■商品/価格(消費税込):

《特にお奨めの2品》

**ブッシュ・ド・ノエル “アマゾン”(写真・上):**

15,000円 27cm×10cm×12cmH ※予約限定

ブラジル・アマゾンの野生種カカオから作られたチョコレート「シングー70%」を使用した、力強く芳醇な風味が特徴のチョコレートケーキ。甘い香りのトンカ豆のクリームが、カカオの香りをより一層引き立てます。上にのせたチョコレートパークは、ミニアルディーズ(食後の小菓子)としてもお楽しみいただけます。

**ブルー・ド・ネージュ(「雪だるま」の意/写真・下):**

8,000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が並びます。



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」 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。

**1) プール・ド・ノエル**

6,000 円 32cm×8cm×7.5cmH

真っ白なアーモンドタルトの上に、ボール型のクリスマスオーナメントを模した5色のムースが並びます。  
(左から順にストロベリー、マンダリンオレンジ、バニラ、ピスタチオ、チョコレート)



**2) サパン・ド・ノエル(モミの木)**

5,000 円 12cm×12cm×16cmH

ケースに入れて約2週間飾っておける、すべてチョコレートでできたミニサイズのクリスマスツリー。

**3) 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。



**4) 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。

**5) シュトーレン**

※販売期間:12月1日(水)~12月25日(土)

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。



**6) 和風シュトーレン**

17.5cm×9cm 2,600 円 ※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。

**7) 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。鶏ガラのローストに香味野菜を加えて煮詰めた濃厚なソースを添えて。

**8) クリスマスオードブル**

8種類×2個(形状は異なる) 5,400 円

フォアグラのムースでできたサンタクロースや、生ハムにリコッタチーズとレーズン、木の实を詰めたクリスマスツリー、マッシュポテトを贅沢に黒トリュフで包んだ松ぼっくりなど、クリスマスムード満点の前菜の詰め合わせ。



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](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)

### 「ピエール・ガニエール」シェフパティシエからのコメント

「今までにない、新しいブッシュ・ド・ノエルを創りたいとの思いから生まれた「ブッシュ・ド・ノエル “アマゾン”」は、アマゾンに育つ野性的な木をイメージした、とてもモダンなチョコレートケーキです。デザートでチョコレートムースを召し上がっていただいた後、上のチョコレートバークは、ミニアルディーズ(食後の小菓子)として、コーヒーやブランデーとあわせて、ゆったりとチョコレートの余韻を楽しんでいただけたら嬉しいです。」

#### <プロフィール>

ルーカス・デュマルスキ **Lucas Dumarski**

「ピエール・ガニエール」シェフパティシエ

フランスの調理師学校を卒業後、パリの「Pierre Gagnaire (ピエール・ガニエール)」でフランス料理のパティシエとしてキャリアをスタート。フランスの二つ星、三つ星レストランで経験を積んだのち、オーストラリア・メルボルンのレストランでも、部門シェフとして商品の管理、開発等を務めた。2019年5月より東京の「ピエール・ガニエール」シェフパティシエに就任、現在に至る。



## — 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。

#### 【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&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75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ご体験いただける旅をご提供しています。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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

以上