

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 サマーディナーコース」提供

「日本の暑い夏」を意識した、五感をさわやかに刺激する驚きあふれる味覚のハーモニー

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/総支配人クライブ・マリー)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、サマーディナーコースとして、「日本の暑い夏」に五感をさわやかに刺激する全7品で構成する「PIERRE GAGNAIRE TOKYO」を本年9月10日(土)まで提供しています。

「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、その驚きを秘めた一品一品には「繊細」と「大胆」が同時に表現されています。料理の考案においてはとりわけ季節感や気候も重視しており、サマーディナーコースでは、猛暑の夏に合わせて、味覚の面でも「酸味」がもたらすさわやかさを効果的に取り入れながらコースを組み立てている点が特徴的です。

コースの初めの車エビや黒アワビといった魚介料理では、仕上げにライムなどの柑橘やピネガーを使用することで、暑い夏にはぴったりの軽やかさやフレッシュ感を演出しています。ほかにも、金目鯛の一品では、岩ガキバターで火入れした後、シャンパンを加えた赤ピーツのソースと合わせることで、すっきりとした味わいに仕上げられています。

リ・ド・ヴォー(仔牛の胸腺肉)やピジョンといった肉料理においては、濃厚なミモレットチーズのソースやシャープな辛味のブラックサラワクペッパーなどがアクセントとなり、多彩な味覚のハーモニーを奏でます。さらに、ディナーの締めくくりには、「ライム・ジブレ」や「ピーチ・メルバ」などクラシックなフランスの夏のスイーツをピエール・ガニエール流に表現した5種類のデザートをお楽しみいただけます。

コース料理と合わせて、ソムリエが厳選した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。



サマーディナーコース「PIERRE GAGNAIRE TOKYO」の3品(次頁のメニュー参照)
※デザートの写真は次頁参照

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 サマーディナーコース」概要

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

■期間/時間：2022年6月22日(水)～9月10日(土) 水曜～土曜・祝日 18:00～23:00(19:30L.O.)

■メニュー名/価格：「PIERRE GAGNAIRE TOKYO」お1人様 37,290円(税・サービス料込み)

※下記メニュー内容の全7品を含みます。

※下記メニュー内容の◆印の2品を除いた「PIERRE」(お1人様 27,346円/税・サービス料込み)もご用意しています。

■メニュー内容：

- ◇ ライムの香る車エビ ミュスカワインでマリネした白桃
群馬産生ハムとピストゥー 白エビと枝豆 カリフラワーのシャンティエ
(前頁写真-②)
- ◆ アンチョビの香る黒アワビ 夏野菜と共に
- ◇ ブルターニュ産リド・ヴォーのポワレ ミモレットチーズを効かせたクリーム
タスマニアマスタードの香るジャガイモのムースリース
- ◆ 泳ぐホタテ貝とオーストラリア産黒トリュフのダミエ マンゴー
アモンテリヤード酒を効かせたビーフコンソメ
- ◇ 赤ピーツの香る岩ガキバターでポッシュした金目鯛
キャベツのエチュベとオゼイユの新芽(前頁写真-①)
- ◇ ブラックサラワクペッパーの香るプレス産ピジョンのロースト
ジロール茸のフリカッセと剣先烏賊 ポレンタ ロメイン
生姜の香るピジョンモモ肉の煮込み/真タコ/緑オリーブのコンディモン
(前頁写真-③)
- ◇ ピエール・ガニエールひらめきのデザート(写真)/コーヒーまたは紅茶



デザート(中央手前から時計回りに):ライム・ジブレ、スイカのグリエと
チーズケーキ、ピーチ・メルバ、ムース・オ・ショコラ、ルバーブ

※ワインのペアリングは18,645円～(税・サービス料込み)にてご用意しています。

ーレストラン「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12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/>

【取材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

TEL 03-3505-1698 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp

<参考資料>

ーホテル概要

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



「金継ぎ」を内装デザインモチーフにした客室(32～35階)

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」をおとど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とどけいたします。

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、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 その他 SNS サイト

www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

以上