

ANAインターコンチネンタルホテル東京

芸術の秋におとどけする「ピエール・ガニエール」スペシャルディナーコース

日本の豊潤な秋の恵みの饗宴。五感を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】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、五感を刺激する全7品で構成する秋のスペシャルディナーコース「PIERRE GAGNAIRE TOKYO」[37,290円(税・サービス料込み)]を、本年12月23日(金)まで提供いたします。

「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、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、日本の季節ごとの食材の豊かさ、その素晴らしさにオマージュを込めて、山海の旬の味覚の風味を生かし、かつそれらの食材の組み合わせの妙や、素材をさらに引き立てるソースへの展開など、他では決して味わうことのできない、ピエール・ガニエールの味覚の世界を追求しています。

秋のスペシャルディナーコースでは、日本の豊潤な秋の恵みを採り入れることを念頭に、全体のバランスを考えた食材を厳選し、一皿一皿の味わいにおいては、次に進む料理がよりおいしく感じられるような味覚の流れを最も重要視してコース料理を組み立てている点が特徴です。



同ディナーコースの初めの一品は、岩手県産「泳ぐホタテ貝」を用いた2皿(写真・左)で構成しています。一皿はホタテの薄切りに生姜の香りを付けて、蕪のジュレ、バナナ、酸味を効かせたラディッシュのマリネ、レモンキャビアを合わせ、別皿の牡蠣のアイスクリームをのせて仕上げます。「泳ぐホタテ貝」のフレッシュな香りや旨味を引き出す様々な素材の風味や食感、そして温度によって味わいの変化を楽しむことができる逸品です。そしてもう一皿は、あおさ海苔を加えた「泳ぐホタテ貝」のベニエで、海藻が香るさつくりとした衣の食感とともに温かいホタテの味わいを堪能できます。京都産七谷鶏を用いた温製の前菜(写真・中央)では、鶏肉のムースをスモークした胸肉で巻いて新鮮な雲丹をあしらひ、食感の異なるカリッとポワレしたショートパスタ(スペツツリ)を周りに並べました。濃厚な雲丹のソースが七谷鶏の旨味を引き出した、海と山の幸が一皿の中で最高に共鳴し合う逸品です。

そして、ディナーの締めくくりには、ライムのジュレに梨、シャインマスカット、黒タピオカ、ブドウのグラニテなどをカクテルグラスに入れて最後にシャンパンを注ぐ目にも鮮やかなデザートや、洋梨のポワレとキャラメルサレを敷いた洋梨のパルフェグラッセを、チョコレートが香るリ・オ・レ(ライスプディング)のソースで味わうデザート(写真・右)など、ピエール・ガニエールならではの5皿のデザートをラインナップしています。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[18,645円～(税・サービス料込み)]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堪能できる秋のスペシャルディナーコースの概要は次頁のとおりです。

秋のスペシャルディナーコース「PIERRE GAGNAIRE TOKYO」概要

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

■期間／時間：2022年9月14日(水)～12月23日(金) 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」(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：

- ◇ 泳ぐホタテ貝のラメル生姜風味 蕪のジュレ パナナと酸味を効かせたラディッシュ
牡蠣のアイスクリームを添えて
海藻の香る泳ぐホタテ貝のベニエ
 - ◆ カツオ / トム ド サヴォア / ウズラ卵のポーチドエッグ 緑オリーブのコンディモン
 - ◇ 京都産七谷鶏の燻製とムース 雲丹のクリーム スペッツリ
 - ◆ ラングスティーヌのポワレ テール ド シエンヌ 天然キノコのフリカッセ 砂肝とハツを添えて
ラングスティーヌのグリエ / ナス / ゲヴェルトツトラミネールの香るサバイオン
 - ◇ 鱗焼きにした甘鯛 アンディーブのサラダ 烏賊と生ハム ほうれん草の香るアンチョビのヴルーテ
 - ◇ カンポットペッパーの香るエゾ鹿のロースト 根セロリのピューレと根野菜 エスカルゴバターの香る真タコ
 - ◇ ピエール・ガニエールひらめきのデザート(5皿)
 - ・ハイビスカスの香るイチジクのロースト メイプルシロップのアイスクリームとアルレット
 - ・ライムの香る季節のフルーツとセロリ ブドウのグラニテ シャンパーニュを添えて
 - ・ニンジンのロワイヤルとオレンジのブリュレ
 - ・ラム酒の香る栗のシャンティー マッシュルームとマンゴー
 - ・洋梨のパルフェグラッセ チョコレートの香るリ・オ・レのヴルーテ
- 小菓子／コーヒーまたは紅茶

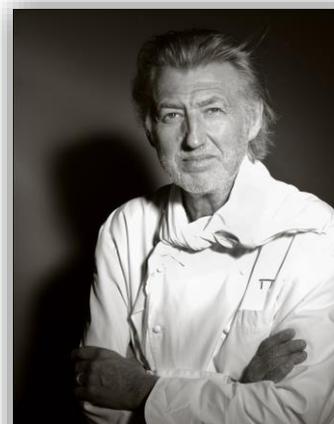
※ワインのペアリングは18,645円～(税・サービス料込み)にてご用意しています。

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

<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

THE ESSENCE of TOKYO

あなただけの東京体験を、ここから。



「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室(32～35階)

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㎡)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コ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

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 森・山下

TEL 03-3505-1698(広報直通) E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp