

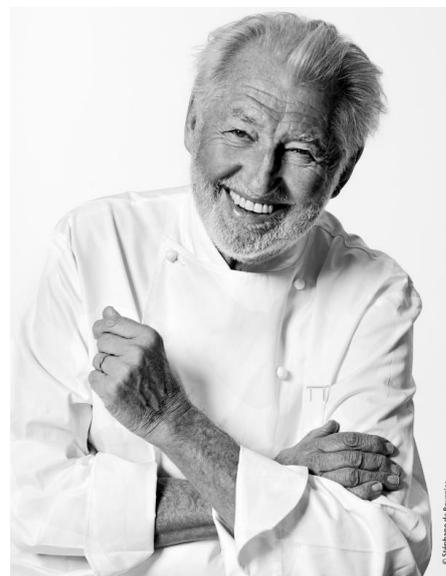
ANAインターコンチネンタルホテル東京 「ピエール・ガニエール」春のスペシャルランチコース提供 5皿の前菜「カクテル・ド・ポッシュ」から始まる「日本の春」にオマージュを込めた逸品の数々

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、日本の春の山海の味覚をふんだんに用いたフレッシュ感あふれるスペシャルランチコース「エスキス」[14,916円(税・サービス料込み)]を、本年4月7日(金)から6月11日(日)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。中でも一度に提供する5皿の前菜「カクテル・ド・ポッシュ」は非常に特徴的で、ガニエール氏ならではのスタイルを象徴しています。自身の料理について「私の役割は、食材により大きな存在感と魂を与えることです。食材の本質を大切にしながら、美しさを引き出していきます。」と語るガニエール氏の、日本の季節ごとの食材の豊かさ、その素晴らしさへのオマージュが込められた品々となっています。

「カクテル・ド・ポッシュ」は、5皿で一つのコース料理のように構成されており、“コース・イン・コース”(コースの中のコース)として楽しめる点が特徴です。春のメニューにおいては、冷たくさっぱりとしたメロンのソルベから始まり、続いて岩手・三陸産の「泳ぐホタテ貝」にはカンパリに漬けた甘酸っぱい蕪や胡瓜を、サクラマスコンフィにはバジルのフレッシュな風味が広がるピストウのソースと春の山菜「うるい」のトッピングを合わせました。ホタルイカの一皿は、白アスパラガスのシャンティエ(ムース)をたっぷりとかけ、ほのかな甘みやほろ苦さとともに、春ならではの軽やかさがあふれる逸品です。そして、燻製パルメザンのソースの上にアローカナ卵のウッフ・モレ(半熟卵)と群馬県産の生ハムをのせた、コクのある味わいの一皿で前菜を締めくくります。その後、メインディッシュでは、様々な貝類の旨味が凝縮されたソースと和えたタケノコ、そら豆などとともに味わう天然真鯛と、皮と身の間に挟んだタイムとパプリカ風味のソースによって、滋味豊かな味わいをより深めた京都産七谷鶏のローストをお楽しみいただけます。(写真・次頁)

デザートは、4月から同店のシェフパティシエに就任したヤニック・フェルトンが担当します。春のランチコースでは、ピーカンナツとナスのクリーム、フロマージュ・ブランのソルベをカクテルグラスに重ねたヴェリーヌや、苺のムースの下にスイカを忍ばせた一皿など、3種のデザートをご用意します。ピエール・ガニエールの独創性に富んだ、他では決して味わうことのできない驚きあふれる味覚の世界を堪能できる春のスペシャルランチコースの概要は次頁のとおりです。



一度に提供する5皿の前菜「カクテル・ド・ポッシュ」
(右手前から時計回りに:メロンのソルベ/泳ぐホタテ貝/サクラマスのコンフィ/
白アスパラガスのシャンティエとホタルイカ/アローカナ卵のウッフ・モレ)

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」 春のスペシャルランチコース「エスキス」概要

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

■期間／時間：2023年4月7日(金)～6月11日(日) 金曜・土曜・日曜・祝日 12:00～15:30 (13:30L.O.)

■メニュー名／価格：「エスキス(Esquisse)」お1人様 14,916円(税・サービス料込み)

■メニュー内容：

- ◇ ウェルカムフード
- ◇ カクテル・ド・ポッシュ(5皿の前菜／写真・前頁)
 - ・ゲヴェルトツラミネールの香るメロンのソルベ レモンのジュレとタイム
 - ・柚子の香る泳ぐホタテ貝 カンパリを効かせた蕪と胡瓜
 - ・サクラマスコンフィ マンゴーとピストゥー
 - ・白アスパラガスのシャンティエとホタルイカ
 - ・アローカナ卵のウッフ・モレ 燻製したパルメザンのクリーム 群馬産生ハム
- ◇ コキヤージュバターでポッシュした天然真鯛 タケノコ / グリンピース / そら豆
ライムの香る天然真鯛とアボカド (写真①)
- ◇ パプリカの香る七谷鶏 ズッキーニのピューレ マイクロフンギとチェリートマト
鶏のパテとタコ (写真②)
- ◇ ピエール・ガニエール特選デザート(3皿) (写真③)
 - ・ピーカンナッツとナスのヴェリーヌ フロマージュ・ブランのソルベ
 - ・スイカと合わせた苺のムース
 - ・ショコラのプチガトーとパッションフルーツのソルベ
 小菓子／コーヒーまたは紅茶

※ワインのペアリングは12,430円～(税・サービス料込み)にてご用意しています。



ー プロフィール: ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire

1950年、フランス・アピナック生まれ。料理人の両親を持つ4人兄弟の長男で、パリやリヨンで料理人としてのキャリアを積んだ後、1977年父親の経営するレストランを引き継ぐ。1981年に独立、サンテチエンスに自身の名前を冠した「ピエール・ガニエール」をオープンし、二つ星を獲得。1993年パリに移転後、瞬く間に三つ星を獲得。

1996年に1度店を閉めるも、その半年後パリに再び出店。

1997年に二つ星、1998年には見事三つ星を奪回。

その芸術的センスとおいしさ溢れる料理が多くのファンを魅了し続ける。

日本には、2005年に東京・南青山に初出店(2009年閉店)。

2010年3月、ANAインターコンチネンタルホテル東京内に開業。

現在は、パリ(3店)、ニーム(フランス・2店)、ラ・ロシェル(フランス)、エクス・アン・プロヴァンス(フランス)、ロンドン(2店)、ソウル、東京、上海、ダナン(ベトナム)、ドバイなど、世界7ヶ国で14店舗を展開中。

フランス政府よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエ(2003年)、国家功労勲章オフィシエ(2017年)受章。



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13年連続二つ星を獲得。



◆赤坂 洋介(あかさか ようすけ) — エグゼクティブシェフ

1979年、千葉県出身。

1999年、調理師専門学校を卒業後、渡仏。4年間に渡りフランスで腕を磨く。

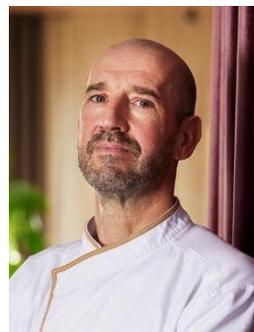
2003年からパリの「ピエール・ガニエール」で修業。

2005年東京・青山の「ピエール・ガニエール・ア・東京」オープンを機に帰国。

2010年3月、当ホテル内でのレストランオープンに伴い、アシスタントシェフとして厨房を取りまとめる。

2011年6月にエグゼクティブシェフに就任し、現在に至る。

ガニエール氏のもとで約20年間従事し、氏のスピリットと感性をしっかりと受け継いでいる。ひと皿に込めたストーリーを語る情熱的な姿は芸術家さながらである。



◆ヤニック・フェラトン Yannick Ferraton — シェフパティシエ

1968年、フランス・ブルターニュ出身。フランスの製菓専門学校を卒業後、ブルターニュ地方カンペルレのベーカリーでパティシエとしてのキャリアをスタート。スイスやイギリス、ロシアなどで経験を積んだ後、オーストリア・ウィーンでは「Grand Hotel」「Hotel Sacher」、ルクセンブルグでは「Sofitel Lux Le Grand Ducal」などラグジュアリーホテルのシェフパティシエを務めた。

2023年4月、東京の「ピエール・ガニエール」シェフパティシエに就任。フランスの伝統的なパティシエを基礎に、オーストリアなどで身に付けた技術や感性も幅広く取り入れながら、「ピエール・ガニエール」の料理コンセプトに準じた新たな表現を追究している。

＜「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/pierre_gagnaire

〒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>

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。



「金継ぎ」を内装デザイン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。

日本的な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とどけています。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

**■IHG ホテルズ&リゾート / IHG・ANA・ホテルズグループジャパン:
IHG Hotels & Resorts / IHG ANA Hotels Group Japan**

[IHG ホテルズ&リゾート](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。

下記の 17 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に約 6,000 ホテルを有し、1,800 軒超のホテルが開発中となっています。

また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ラグジュアリー&ライフスタイル: [シックスセンス ホテルズ リゾート スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾート](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート](#), [ヴィニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストラン](#), [ホテル インディゴ](#)
- プレミアム: [voco ホテルズ](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾート](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾート](#), [EVEN ホテルズ](#)
- エッセンシャルズ: [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾート](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [avid ホテルズ](#)
- スイーツ: [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 325,000 人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006 年 12 月に、IHG と ANA の業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。2022 年 9 月現在、6 ブランド(インターコンチネンタル、キンプトン、ANA クラウンプラザ、ホリデイ・イン及びホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ)、44 ホテル、12,000 室超を展開しています。

今後も voco 大阪セントラル、ホテルインディゴ東京渋谷、リージェント京都の開業を予定しており、日本においても IHG ホテルズ&リゾートは拡大をし続け、更なる旅の選択肢を皆様におとどけてまいります。

IHG グローバルサイト: www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation

IHG ワンリワーズアプリ: [Apple App](#)

IHG ワンリワーズアプリ: [Google Play store](#)

IHG ニュースルームサイト: www.ihgplc.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

Facebook: <https://www.facebook.com/IHGCorporate/>

Twitter: <https://twitter.com/IHGCorporate>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式ウェブサイト: www.anaihg.com

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 山下・森

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