

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」 秋の味覚を堪能するスペシャルディナーコース

ピエール・ガニエール氏来日記念 パリ本店のメニューから「プラトー・ド・フロマージュ」も登場

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／総支配人マイケル・ヤンセン】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、秋の味覚を堪能する全7品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(土)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。秋のディナーコースでは、ライムが香る「泳ぐホタテ貝」のマリネを、アボカドやマスカルポーネチーズのまろやかさとキャビアの塩気を融け合わせて味わう前菜(写真・左)や、セップ茸、トランペット・ド・ラ・モール、プルロット、まいたけ、しめじなどフランスと日本の多彩なキノコのフリカッセとアオリイカのポワレ、ホロホロ鳥の卵のポーチドエッグに生ハムを重ねた一皿など、山海の旬の素材を自由な発想で組み合わせた、創造性あふれる料理が続きます。「赤甘鯛のポッシュ」(写真・中央)は、様々な貝のブイオンでゆっくりと火入れした赤甘鯛に、黄緑色が鮮やかな細切りのセロリをたっぷりとのせ、最後にレモングラスや柑橘の皮で爽やかな香りを付けたブイオンを注いで頂きます。軽やかながら奥行きのある味わいが格別です。また、メインディッシュの肉料理「京鴨のロースト」(写真・右)は、オレンジの甘みにチョコレートの苦みを加えたビガラードソースが、京鴨が持つ肉のジューシーな旨みをより一層引き立てた逸品となっています。



さらに今秋は、ピエール・ガニエール氏の来日を記念し、パリ本店と同様のメニューをお楽しみいただける特別企画として、約10種類のチーズをプレートに並べてサービスする「プラトー・ド・フロマージュ」が、10月18日(水)からオプションメニュー(追加の一品)に加わります(写真・次頁)。これは、フランスで多数の星付きレストランから高い評価を得ているチーズ熟成士バルナル・アントニー氏が厳選したチーズを、サラダやソーテルヌのジュレ、蜂蜜バター、フロマージュ・ブランのソルベなどのガルニチュール(付け合わせ)とともに味わっていただくもので、最高の熟成状態でおとどけする本場のチーズとガルニチュール、そしてソムリエがお奨めするワインを合わせれば、極上のマリアージュをお楽しみいただけます。

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：2023年9月21日(木)～12月23日(土) 18:00～23:00(20:00 L.O.)
※但し、月曜・火曜を除く。
- 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)
- メニュー内容：

ウエルカムフード

- ◇ ライムの香る岩手産泳ぐホタテ貝 アボカドとマスカルポーネ オシエトラ・キャビア
- ◇ ラングスティーヌ
赤ピーツを効かせたラングスティーヌのグリエ ブロッコリーとマイクロサラダ
プランクトンの香るラングスティーヌのベニエ
ラングスティーヌのタルタル 紅芯大根と水菜
- ◇ キノコのフリカッセとアオリイカ 石黒農場ホロホロ鳥卵のポーチドエッグ 群馬産生ハム
- ◇ リ・ド・ヴォーのポワレ フルム・ダンベールを効かせたムール貝のクリーム
ジャガイモのグラチネと香草パン粉
- ◇ 赤甘鯛 レモンガラスの香る貝のブイオン 赤茄子 シブレットオイルの香るセロリ
- ◇ 京鴨のロースト カボチャのピューレと芽キャベツ チョコレートの香るビガラードソース
- ◇ ピエール・ガニエール ひらめきのデザート(5皿)
チョコレートに香るバターナッツカボチャクリーム、カカオのソルベ/コーヒー風味のマデラソース、イチヂクのロッティ/カラマタオリーブをアクセントに加えた、バニラとピーナッツのデザート/カルダモンの香る烏龍茶のジュレと梨のポッシュ/リンゴとアプリコットシードのクリーム ソーテルヌワインのジュレ添え
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。

＜ピエール・ガニエール氏来日記念特別企画＞

「ピエール・ガニエール」パリ本店の「プラトー・ド・フロマーージュ」

料金：お1人様 4,351円 (税・サービス料込み)

提供期間：2023年10月18日(水)～12月23日(土)

チーズ熟成士ベルナルド・アントニー氏の厳選した約10種類のチーズからお好きなものを選び、ガルニチュール(付け合わせ：サラダ、フロマーージュ・ブランのソルベ、蜂蜜バター、ソーテルヌのジュレとチャツネ、パン)とともに楽しみいただく、オプションメニューです。チーズの種類は日によって変わります。

※ガニエール氏は、10月18日(水)・19日(木)・21日(土)に当店の厨房に立ち、腕をふるいます。



■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

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

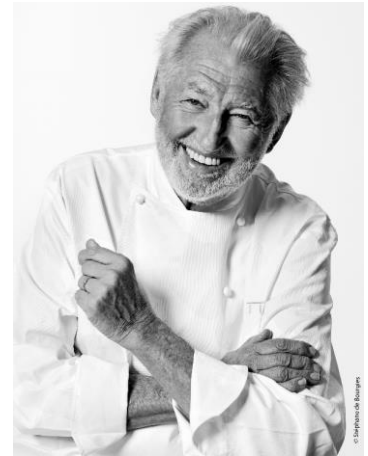
参考資料

■レストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.)

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。



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。

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。

参考資料

■IHG ホテルズ&リゾーツ / 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&リゾーツ](#) [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カンパニーです。

下記の 19 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、1,900 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:** [シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエツト コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストランツ](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco ホテルズ](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [Garner ホテルズ](#), [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 クラブパケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- **エクスクルーシブパートナーズ:** [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

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 345,000 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。2023 年 6 月 30 日現在、7 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、voco)、47 ホテル、13,000 室超を展開しています。今後もホテルインディゴ長崎グラバーストリート、インターコンチネンタル札幌、リージェント京都などの開業を予定しているほか、2025 年には日本初の「ヴィニエツト コレクション」を冠したリーガロイヤルホテル(大阪)ヴィニエツト コレクションが誕生いたします。日本においても IHG ホテルズ&リゾーツは拡大を続け、更なる旅の選択肢を皆様にお届けしてまいります。

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.ihg.com/Japan

以上