

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」  
映画『ポトフ 美食家と料理人』（料理監修:ピエール・ガニエール）公開記念  
“100年前の極上メニュー”が体験できる特別コース「ムニュ・ドダン」提供

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、ガニエール氏が料理監修を務めたフランス映画『ポトフ 美食家と料理人』の日本での公開(12月15日)を記念し、2024年1月6日(土)から2月29日(木)の期間、映画に登場する料理を「ピエール・ガニエール」ならではの表現でフルコースにアレンジした「ムニュ・ドダン(Menu Dodin)」[37,290円(税・サービス料込み)]を提供いたします。

『ポトフ 美食家と料理人』は、本年度のカヌ国際映画祭で最優秀監督賞を受賞したトラン・アン・ユン監督による作品です。19世紀末のフランスを舞台に、料理への情熱で強く結ばれた美食家ドダンと天才料理人ウージェニーの愛と人生を描いた物語で、ドダンが閃いたメニューをウージェニーが料理し、2人で極上のメニューを創り出していきます。本作にピエール・ガニエール氏が料理監修として参画した点も見どころの一つとなっており、スクリーンには思わず五感を刺激するような料理映像が次々と映し出されます。

そこで「ピエール・ガニエール」では、映画のような美食を体験していただける企画として、全5品の特別コース「ムニュ・ドダン」をご用意いたします。コース料理は、パリ店でも提供している記念メニューとほぼ同様の内容で、4種類のアミューズブーシュにはじまり、ヴォール・オ・ヴァン(パイ生地で蓋付きの器を作り、中に詰め物を入れた料理)や、牛乳の中でゆっくりとポッシェ(火入れ)するヒラメなど、いずれも映画に登場するクラシックなフランス料理が続きます。さらに注目は、映画の題名にもなっているポトフです。仔牛や牛頬肉、鴨肉、牛骨髄などを、根セロリやポワロー(西洋ネギ)、ゴボウなどの冬野菜とともに7時間程丁寧に煮込み、ブイヨン、ジュレ、パンにのせた牛骨髄の3皿構成で味わうという「ピエール・ガニエール」ならではの“究極のポトフ”は、まさに映画の中でドダンがユーラシア皇太子に献上する料理を想像させる味わいです。

同メニューの提供にあたり、ピエール・ガニエール氏は次のように述べています。「映像の美しさと本物の味わいから、すぐに私も、皆様に味わってもらいたいメニューが閃きました。映画で映し出される料理は、人々がこのような料理を食べていた時代を反映しています。ウージェニーの仕事は伝統に深く根ざしていますが、同時に彼女の強い個性、教養、知性、そしてドダンへの愛情(人として、そして彼の料理にも)こそが、新しい料理を創り出すエネルギーやインスピレーションを与えています。私にとっては、この映画で料理監修を務めたことが、トラン・アン・ユン監督からの素晴らしい贈り物です。」



ヴォール・オ・ヴァン



3皿構成の「ドダンのポトフ」



ノルウェー風オムレツ (デザート)

なお、メニュー提供期間中は、映画観賞券の半券またはスクリーンショットを提示していただくと、同行の方を含めて、グラスシャンパンを各1杯サービスするキャンペーンを実施します。食を追求し、芸術へと高めたドダンとウージェニーの物語に思いを馳せながら、ピエール・ガニエールが表現する“100年前の極上メニュー”を堪能することができる特別コース「ムニュ・ドダン」の概要は次頁のとおりです。

## 映画『ポトフ 美食家と料理人』公開記念特別コース 「ムニュ・ドダン(Menu Dodin)」概要

- 店舗名：ピエール・ガニエール(36FL.) Pierre Gagnaire
- 期間／時間：2024年1月6日(土)～2月29日(木) ※但し、月曜・火曜を除く。  
ランチ 12:00～15:30 (13:30 L.O.)／ディナー 18:00～23:00 (20:00 L.O.)
- メニュー名／価格：「ムニュ・ドダン(Menu Dodin)」お1人様 37,290円(税・サービス料込み)  
※下記メニュー内容の◆印の1品を除いた「ムニュ・ポーリーヌ(Menu Pauline)」  
(お1人様 31,075円/税・サービス料込み)もご用意しています。
- メニュー内容：
- ◇ アミューズブーシュ  
ホタテ貝／レタスのブレゼ／菊芋のロワイヤル／真牡蠣 赤ビーツ 熟成コンテチーズ
  - ◆ ヴォール・オ・ヴァン  
リ・ド・ヴォー 鶏のムース ラングスティース 烏賊 シイタケ
  - ◇ ミルクの中でポッシュレバターでローストしたヒラメ ジュ・ヴェール 生ハムのクリスティアン
  - ◇ ドダンのポトフ(3皿)  
仔牛のすね肉 牛頬肉 鴨肉 牛骨髄 冬野菜 ジャガ芋とバターで仕上げたポトフのブイヨン  
コンソメのジュレ ピュイ産緑レンズ豆と大根  
牛骨髄とパン・ド・カンパーニュ
  - ◇ ノルウェー風オムレツ(デザート)  
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)ご用意しています。

### ＜特別企画①＞ プレゼントキャンペーン

2023年11月28日(火)～12月10日(日)の期間、ANA インターコンチネンタルホテル東京および「ピエール・ガニエール」のインスタグラムをフォローし、コメント投稿&シェアをすると、抽選で「ムニュ・ドダン」のディナーご招待券(1組2名様)や作品紹介プレス(非売品・計20部)が当たるキャンペーンを実施します。

詳細：<https://www.instagram.com/anaintercontinentaltokyo/> <https://www.instagram.com/pierregagnairetokyo/>

### ＜特別企画②＞ 映画『ポトフ 美食家と料理人』写真展

トラン・アン・コン監督と俳優たち、ピエール・ガニエール氏が映画作りに挑む姿をご覧いただける、メイキング写真や場面写真を展示します。ガニエール氏がユーラシア皇太子のお抱えシェフ役として出演しているシーンもお見逃しなく！

期間：2023年12月15日(金)～2024年2月29日(木)

場所：ANAインターコンチネンタルホテル東京 3階 ホワイエ

料金：入場無料

©Stéphanie Branchu©2023 CURIOSA FILMS- GAUMONT - FRANCE



### ■ご予約・お問い合わせ：

TEL:03-3505-1185(レストラン予約) <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](mailto:sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp)

## 参考資料①

### ■映画『ポトフ 美食家と料理人』について

<あらすじ>

舞台は19世紀末フランスの片田舎。シャトーで暮らす美食家のドダンと天才料理人のウージェニーの2人が生み出した料理は、人々を驚かせ、その類まれなる才能への熱狂はヨーロッパ各国にまで広がっていた。

そんなある日、ドダンはユーラシア皇太子から晩餐会に招待される。豪華なだけで論理もテーマもない大量の料理に退屈するドダンは、家庭料理で皇太子を魅了できるか挑戦することに。トライするのは、最もシンプルな料理“ポトフ”。だが、そんな中、ウージェニーが倒れてしまう。ドダンは人生初の挑戦として、すべて自分の手で作る渾身の料理で、愛するウージェニーを元気づけようと決意するのだが……。

**第76回カンヌ国際映画祭で最優秀監督賞を受賞、第96回アカデミー賞国際長編映画賞フランス代表に選出された、新たなグルメ映画の金字塔！**

公開日：2023年12月15日(金)より Bunkamura ル・シネマ 渋谷宮下、シネスイッチ 銀座、新宿武蔵野館ほかにて全国順次公開

監督：トラン・アン・ユン / 脚本・脚色：トラン・アン・ユン /

料理監修：ピエール・ガニエール / 出演：ジュリエット・ピノシュ、ブノワ・マジメル

公式サイト：<https://gaga.ne.jp/pot-au-feu/>

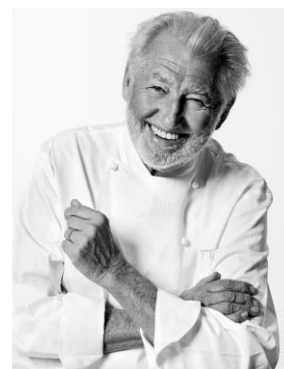


### ■レストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.)

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。



## 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。

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



## 参考資料②

### ■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こもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

### ■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ーカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,200 軒超のホテルを有し、約 2,000 軒のホテルを開発中です。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&レストランズ](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco](#), [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。  
※2023 年 9 月 30 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 7 ブランド(インターコンチネンタル、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾーツ、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、約 14,000 室を展開しています。さらに、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ほか、2025 年には日本初の「ヴィニエツト コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル(大阪) ヴィニエツト コレクションが開業予定です。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。

※2023 年 9 月 30 日現在

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

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

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サイト: <https://www.ihg.com/Japan>

以上