

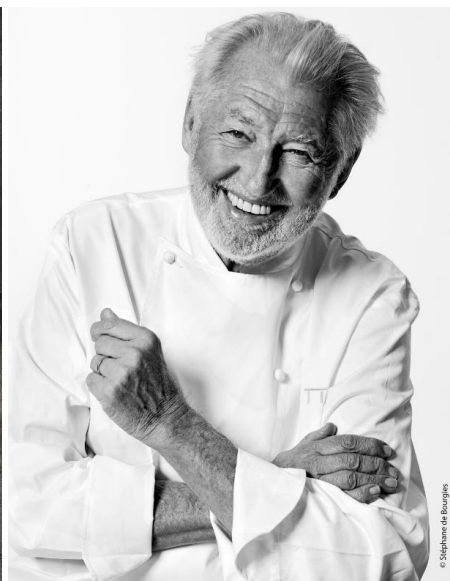
ANAインターコンチネンタルホテル東京
「ピエール・ガニエール」春のスペシャルランチコース提供
5皿の前菜「カクテル・ド・ポッシュ」とともに五感で楽しむ瑞々しい春の味覚の世界

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、本年6月16日(日)まで、旬の山海の恵みを多彩にアレンジした、瑞々しい春の味覚あふれるスペシャルランチコース「エスキス(Esquisse)」[14,916円(税・サービス料込み)]を提供しています。

「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。中でも5皿で構成する前菜「カクテル・ド・ポッシュ」は、ガニエール氏ならではのスタイルで日本の四季を表現する象徴的なメニューで、“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、マンゴーのジュレの上にのせたライチのソルベや、タケノコやそら豆などの春野菜と合わせたホタルイカ、グリーンが鮮やかな香草のソースを絡めて味わうホウボウのマリネなど、一斉に芽吹く草木のように春の色彩を放つ5皿が一度にテーブルに並び、瑞々しい味覚の数々を五感でお楽しみいただけます。

続く魚料理では、様々な貝類の旨味が凝縮されたコキヤージュバターで火入れし、ふっくらと仕上げた天然真鯛に、菜の花と軽やかなサラダ菜のソースを合わせました。海藻の香る衣で揚げた真鯛のベニエも添えられ、磯の香りが口いっぱいに広がります。また、メインディッシュの肉料理では、イカ墨を加えた黒色のジャガイモのピューレの上に、イカのポワレと、柔らかくジューシーな肉質が特徴の岩手県・石黒農場のホロホロ鳥胸肉のローストをのせ、緑アスパラガスのスライスを散らしました。燻製パプリカのソースが肉の旨味をさらに引き立て、山海の味覚が見事なハーモニーを奏でる逸品です。最後は、バニラのパルフェ・グラッセにシャルドネのジュレをのせたキウイのデザート、燻製イチゴと松の葉の香るクリームの一皿、さらに焙煎した大麦とショコラのクリームを合わせたギネスビールのアイスクリームからなる、爽やかな味わいの3種のデザートでコースを締めくくります。

コース名の「エスキス(Esquisse)」とは、フランス語で「下描き」を意味し、料理に完成ではなく、常により良いものを目指していくというガニエール氏の料理哲学が込められています。進化し続けるピエール・ガニエールが生み出す、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ご堪能ください。2024年春のスペシャルランチコース「エスキス」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:ライチのソルベ/ホタルイカ/ホウボウのマリネ/
グリーンピースのヴァルーテ(中央)/アローカナ卵)

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： 2024年3月20日(水)～6月16日(日) 12:00～15:30 (13:30 L.O.)

※但し、月曜・火曜を除く

■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)
 - ・白ビールの香るライチのソルベ マンゴーのジュレ
 - ・エスプレット唐辛子を利かせたホタルイカ 春野菜
 - ・ホウボウのマリネ セロリとジュ・ヴェール
 - ・ミントの香るグリーンピースのヴルーテ
 - ・アローカナ卵 / パルメザンクリーム / 群馬産生ハム
- ◇ サラダ菜とココヤージュバターでポッシュした天然真鯛 ズッキーニ / 菜の花 / オゼイユの新芽
海藻の香る天然真鯛のベニエ(写真①)
- ◇ 燻製パプリカの香る石黒農場ホロホロ鳥胸肉のロースト 緑アスパラガス 鳥賊のポワレ
イカ墨とジャガイモのピューレ
石黒農場ホロホロ鳥モモ肉のパテ トマトとタコのサラダ(写真②)
- ◇ ピエール・ガニエール特選デザート(3皿) (写真③)
 - ・キウイとバニラのデザート、シャルドネのジュレ
 - ・燻製したイチゴと爽やかな松の葉の香るクリーム、イチゴソース、アネットオイル添え
 - ・大麦とショコラ、ギネスビールのアイスクリーム小菓子／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。



－ プロフィール: ピエール・ガニェール 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、サンテチエンヌに自身の名前を冠した「ピエール・ガニェール」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。

－ レストラン「ピエール・ガニェール」(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・ガニェール(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・ガニェール」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」の異名をとるガニェール氏の料理は、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。メニューはガニェ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14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・ガニェール」で修業。

2005年東京・青山の「ピエール・ガニェール・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。

ガニェール氏のもとで約21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。

<「ピエール・ガニェール」のご予約・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)

※メールアドレスが、下記のとおり変更になりましたので、お知らせいたします。

E-mail: sayaka.yamashita@ihg.com naomi.mori@ihg.com

< 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。

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こ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