

ANAインターコンチネンタルホテル東京  
レストラン『ピエール・ガニエール』5周年に向けて改装  
江戸紫をキーカラーに、「東京の花火」をモチーフにしたカラーリングがアクセント

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)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(PIERRE GAGNAIRE)氏と提携するレストラン『ピエール・ガニエール』が本年3月19日に開業5周年を迎えるにあたり、レストランのファサードとインテリアをリニューアルし、装いも新たにお客様をお迎えいたします。

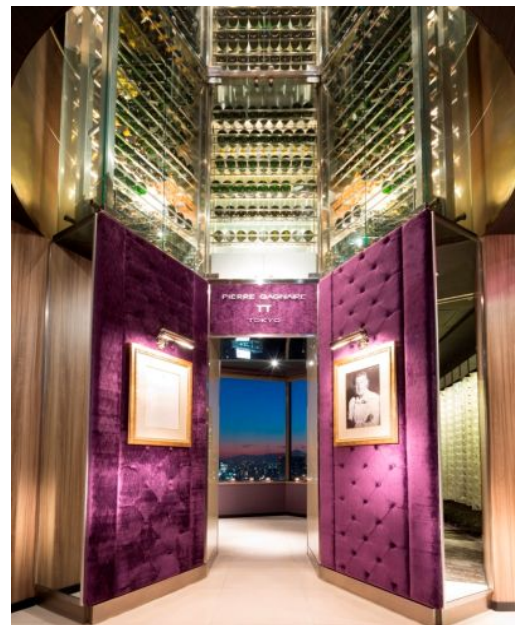
この度の改装では、「驚きに満ち溢れた食事の体験ができるレストラン」という確固たる位置づけのあるレストランとして、より一層『ピエール・ガニエール』の個性を反映したインテリアデザインを採用しました。既存のデザインや家具の形状をベースにしながらも、新たに「江戸=東京」を意識したモチーフとカラーリングで具現化している点が特徴です。それはまさに、芸術性が高く、独創性を兼ね備えた『ピエール・ガニエール』の世界観です。

具体的には、レストランの入口(ファサード)を、「江戸=東京」の伝統色であり、独特の鮮やかな発色と温かみのある風合いを併せ持つ「江戸紫」の布団張り(キルティング加工)で一新しました。「江戸紫」は、歌舞伎の人気演目『助六由縁江戸桜(すけろくゆかりのえどざくら)』で主人公の助六が巻く鉢巻きの色として有名です。そして店内は、江戸の娯楽として浮世絵にも登場する「両国の花火」が発祥とされる「東京の花火」をモチーフにしたカーペットやフレンチデザインの家具などを配置し、現代的で華やかな花火の発色、ピンクやゴールド、パープルのカラーリングで構成しています。

5周年を迎える『ピエール・ガニエール』は、フランス料理のアイデンティティを基本に、日本の四季の食材の豊かさや季節を愛でる日本料理の美しさを生かしたメニューの充実を図ってまいります。ガニエール氏の尽きることのない料理に対する情熱と探究心を、彼が家族と呼ぶレストランスタッフを通じて、引き続き、東京店ならではの類まれ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。



写真上: レストラン内観 / 写真右上: レストラン入口(ファサード)



写真右下: 半個室「TOKYO」

## プロフィール

### Pierre Gagnaire ピエール・ガニエール

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む。

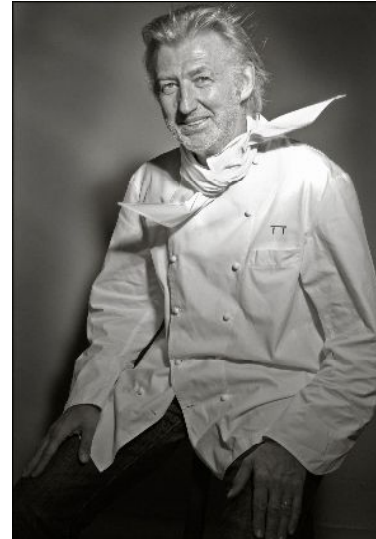
1981年に独立し、自身の名前を冠した「ピエール・ガニエール」をオープン。瞬く間にミシュラン2つ星・3つ星を獲得。

1996年に店を閉めるも、その半年後パリに再び出店。

1997年に2つ星、1998年には見事3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。

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し、現在は、パリ(2店)、クールシュベル(フランス)、ロンドン、ドバイ、香港、ソウル、ラスベガス、モスクワ、ベルリンと東京を含め世界に11店舗を展開中。フランスの権威ある専門誌「Le Chef」において、2015年ミシュランの星を獲得している料理人が選ぶ、世界で最高の料理人100選の内、ベストシェフに選ばれている。



### レストラン「ピエール・ガニエール」 Pierre Gagnaire

- 場 所：ANA インターコンチネンタルホテル東京 36階
- 開 業：2010年3月19日
- 営業面積／席数：266㎡／60席 ※個室2室(4名様・6名様)、半個室1室(8名様)
- 営業時間：11:30～13:30(L.O.)、17:30～20:30(L.O.)
- 定休日：毎週月曜日

#### 【「ピエール・ガニエール」のご予約・お問い合わせ】

TEL03-3505-1185 レストラン予約センター

ホームページ <http://www.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 36階

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

#### 【ニュースリリース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・古賀

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail:[naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)