

現代フランス料理と世界のゲストが求める日本料理の饗宴  
『ピエール・ガニエール&乃木坂しん コラボレーションディナー』  
第一弾は「夏の記憶」をテーマに、7月14日(金)開催  
‘食の国 福井’の山海の恵みが織り成す、一期一会の料理を披露

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/総支配人マークス・プラッツァー】では、世界を舞台に3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フランス料理レストラン「ピエール・ガニエール」(36FL.)のシェフ赤坂洋介と、美食の都・パリでの経験から、世界のゲストが求める日本料理を知る「乃木坂しん」料理長石田伸二氏によるコラボレーションディナーを開催いたします。第一弾は本年7月14日(金)に「ピエール・ガニエール」において開催し、第二弾は今秋11月23日(木・祝)、「乃木坂しん」に場所を移して開催いたします。

この度コラボレーションを組む二人は、今年の2月に開催された「越前・若狭 食の國ふくい」(福井県主催)というイベントで、福井県の魅力あふれる食材を用いた料理のデモンストレーションを両者が行なったことがきっかけで意気投合し、当該イベントを開催する運びとなりました。第一弾の今回は、福井県産の夏の食材をふんだんに用いて、一つのテーマの元に創造するメニューを組み合わせたスペシャルディナーコースを提供するものです。

7月14日はフランスでは「パリ祭」(フランス革命記念日)という特別な日であるこの日、「夏の記憶」をテーマにセレブレーション(祝賀)を表現します。福井県の夏の味覚を豊富に採り入れ、素材の持ち味を最大限に活かして2人で創作する1つの斬新なコース料理は、まさに一夜限りの一期一会の料理です。

同イベント開催に向けて両者は、5月28日・29日の両日、初夏を迎える福井県を訪れ、様々な食材の生産地の視察に赴きます。さつまいもや里芋、茄子、そばなどの農作物をはじめ、美浜町ではへしこ、マダイ、ウマヅラを、さらに福井梅やチーズ、菌床しいたけまで、それぞれの生産者から直接、食材の特徴の説明を受け、使用食材を吟味します。その後、両者が共に事前に食材を取り寄せ、試作、試食を繰り返しながら、ハーモニーあふれる特別コースを創造するというプロセスを踏むため、メニュー決定は6月下旬を予定しています。

ピエール・ガニエールシェフが日頃からチームメンバーに伝え続けている、「食材へのオマージュ(敬意を払うこと)から料理は生まれてくる」という理念を共有し、それに根ざしたそれぞれの逸品が一つの音楽を奏でるかのようにつながります。福井県の山海の味覚の魅力フランス料理と日本料理の融合で、繊細かつダイナミックに伝えるコラボレーションメニューにぜひご期待ください。第一弾のイベントの概要は以下のとおりです。

『ピエール・ガニエール&乃木坂しん コラボレーションディナー』概要

- 日 時: 2017年7月14日(金) 18:00~20:00(ラストオーダー) ※来店時間はお自由です。
- 場 所: 「ピエール・ガニエール」(ANAインターコンチネンタルホテル東京 36階)
- 価 格: 特別ディナーコース お1人様 20,000円(サービス料・消費税別)  
※ご希望の方に、お料理に合わせたお飲み物のペアリング価格 お1人様 12,000円(同上)もご用意しています。
- 人 数: 40名様 ※要予約。定員になり次第締め切りとさせていただきます。
- ご予約・お問い合わせ: ピエール・ガニエール TEL:03-3505-9505  
ホームページ: <http://anaintercontinental-tokyo.jp>
- 住 所: 〒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

<プロフィール>



赤坂 洋介  
Yosuke Akasaka

「ピエール・ガニエール」  
エグゼクティブシェフ



1979年 千葉県出身。1999年調理専門学校を卒業後、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」で修業し、2005年東京・青山の「ピエール・ガニエール・ア・東京」の開業を機に帰国。2010年ANAインターコンチネンタルホテル東京内でのレストランオープン時、アシスタントシェフとして活躍。  
2011年6月から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14年間従事しており、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まさに芸術家さながらである。

－ ピエール・ガニエール Pierre Gagnaire

世界を舞台に3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。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氏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。「厨房のピカソ」の異名をとるガニエールシェフの料理は、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る。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る。メニューはガニエールシェフが作成し、日本の四季の味覚を織り交ぜて展開。2010年3月開業。「ミシュランガイド東京」では7年連続2つ星を獲得。



石田 伸二  
Shinji Ishida

「乃木坂しん」  
店主・料理長



1976年 徳島県出身。調理師専門学校を卒業後、1996年徳島にある有名日本料理店に入社。本店、各地のグループ店にて15年間調理とサービスの経験を積む。

2011年 東京・銀座の「銀座小十」に入社。同年8月にグループ店である「銀座奥田」料理長に就任。

2013年 同店がフランス・パリに進出の際、副料理長として渡仏し、「奥田パリ」開業に貢献する。

2015年 帰国とともに、「銀座小十」料理長に就任。

2016年6月「奥田パリ」で支配人兼ソムリエを務めた飛田泰秀氏を支配人に迎え、日本料理「乃木坂しん」を開店する。

－ 乃木坂しん

■住所：東京都港区赤坂 8-11-19 エクレール乃木坂 1F

TEL03-6721-0086 [www.nogi-s.com](http://www.nogi-s.com)

■営業時間：12:00～13:30(ラストオーダー)／18:00～21:30(ラストオーダー) ※不定休

■総席数：26席

■開業日：2016年6月11日 ※開業半年後、「ミシュランガイド東京」2017年版において一つ星に輝く。

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】※画像をご入用の際は下記担当までご連絡いただければ幸いです。  
ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当：森・柴田  
TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: [naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp](mailto:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp)