

## パティスリー ピエール・ガニエール 「PAINS et GATEAUX(パン・エ・ガトー)」

- 場所 : 2階
- 営業時間 : 8:00~22:00
- 主な商品/価格 (消費税込)
  - クロワッサン : フランス産の小麦粉とAOCバターを使用した本場パリの味/221円
  - バケット : フランス産の小麦粉を使用し、オリジナル製法で焼き上げた軽い食感/357円
  - カンパーニュ : 自家製の天然酵母で長時間低温発酵させた酸味と奥深い旨みが特徴/1,050円
  - ル・ショコラ ピエール・ガニエール  
: カラメルクリームとヘーゼルナッツをしのばせたリッチなチョコレートケーキ/567円
  - シュー・オ・プラリネ : アーモンド風味が香ばしいプラリネクリームをふんだんに使ったシュー/483円

### ◆ピエール・ガニエール(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む。ミシュランの星を獲得していた父とともに働くため、アメリカに渡ってさらに修業を重ね、その後パリ市内にある実家の店を継承。

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。

2005年から2009年秋まで東京・青山に出店。現在は、パリ、クールシュベル(フランス)、ロンドン、ドバイ、香港、ソウル、ラスベガスと世界に7店舗を展開。

パリの「ピエール・ガニエール」は、2008年にイギリスの権威あるレストラン誌において、世界の素晴らしいレストラン50選の中の第3位を獲得している。

### ◆森谷 孝弘(もりや たかひろ) - ピエール・ガニエール シェフパティシエ



日本で約8年間フランス菓子店にて勉強をした後、2001年に渡仏。ミシュランの星を持つレストランや菓子店などでさらに技術を磨いた後、2006年にパリのピエール・ガニエール氏のレストランに入社。同氏のもとスーシェフパティシエとしてより多くの経験を重ね、この度、ANA インターコンチネンタルホテル東京内「ピエール・ガニエール」のオープンに伴い帰国し、シェフパティシエとして着任。パティスリーにて提供するスイーツの監修も手掛ける。