

丸ノ内ホテル フレンチレストラン「ポム・ダダン」 店内を改装、多彩なシーンでご利用いただける メインダイニングとしてメニュー構成を一新

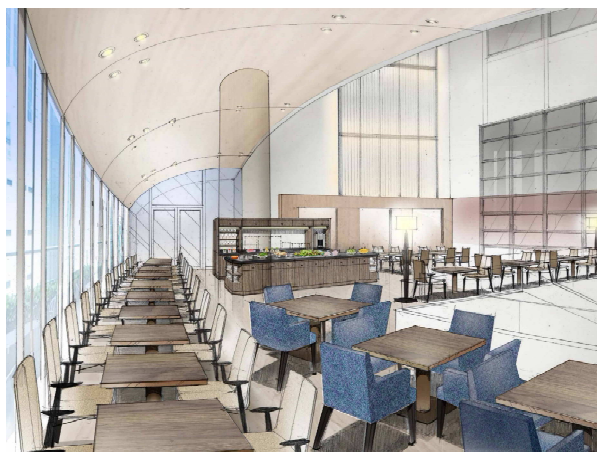
株式会社丸ノ内ホテル（所在地：東京都千代田区丸の内1-6-3、取締役社長：渡邊 利之）では、本日2019年4月26日（金）、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」の装いを新たにし、ランチ・ディナーを中心にグランドメニューの内容を見直してリニューアルオープンします。

モーニングからディナーまで1日を通してお客様の幅広いニーズに対応し、多彩なシーンでご利用いただけるメインダイニングへと生まれ変わります。

■フォーマルなディナーから1名様でのご利用まで、ゲストの様々なニーズを満たすダイニングへ



新グランドメニュー(コース)イメージ



ポム・ダダン 店内リニューアルイメージ

<インテリアのリニューアルについて>

「モダンジャパニズム」をコンセプトに、温かさと落ち着きのある木目と大きな窓ガラスで作られた空間には、明るいベージュ色のチェアを配置。カジュアル／フォーマル問わずご利用いただける、居心地の良い空間づくりを目指しました。テーブルやチェアのサイズ・配置にもこだわり、ご利用用途によってレイアウトをフレキシブルに変更できます。インバウンド需要の増加などにより、多くのお客様で賑わう朝食時間の混雑緩和にも配慮しました。また、朝食のブッフェ料理をよりお楽しみいただけるようブッフェカウンターも新設いたしました。

<メニューのリニューアルについて>

「ポム・ダダン」はホテル宿泊ゲストのお食事はもちろん、東京駅丸の内北口直結という立地柄、ブレックファーストミーティングや、ビジネスランチ、ご接待、ご友人とのお寛ぎのひととき、記念日ディナーなど様々な用途でご利用いただいております。

今回、「様々なシーンでご利用いただけるハイクオリティなレストラン」を目指し、グランドメニューの内容をより充実させました。

ディナーには、総料理長が腕を振るうフレンチのコース3種が新たに登場。「付け合わせの野菜がむしろメイン」というほど、野菜にこだわりを持つ総料理長が見た目も華やかなお料理を提供します。また、ご友人同士で気軽にお楽しみいただけるアラカルトメニューのほか、丸ノ内ホテル伝統のハヤシライスやパスタなどライトミールもご用意しております。

■「ポム・ダダン」ご利用時間帯ごとのメニューの特徴

＜ブレックファースト＞ 6:30～10:00

選べるモーニングメインディッシュと野菜を中心としたサイドbuffeの構成はそのままに、メインディッシュのメニューを季節に合わせ変更しました。新たにベーグルサンドも加わり、メインディッシュを11種類からお選びいただけます。

モーニングメインディッシュ 1品+buffe 2,970円 など



＜ランチ＞ 11:30～14:00

ビジネスランチや休日の贅沢ランチなどにぴったりの3種類のコースのほか、シェフ特製の「ポム・ダダン伝統のハヤシライス」、20種以上のスパイスを使用した「丸ノ内ホテルこだわりのカレー」、パスタ、サンドウィッチなど気軽にご利用できるライトミールや、ランチデザートもご用意しております。

【ランチコース3種】

カジュアル 2,970円/シェフおすすめ 3,560円/ポム・ダダン 5,940円

【スペシャルティ】

ポム・ダダン伝統のハヤシライス ～香川県産オリーブ牛使用～(サラダ、コーヒーまたは紅茶付き) 3,600円

丸ノ内ホテルこだわりのカレー ～香川県産オリーブ牛使用～(サラダ、コーヒーまたは紅茶付き) 3,600円 など



＜カフェ＞ 14:00～17:30

人気の「アフタヌーンティーセット」(14:00～16:00)のほか、ナツメグとシナモンの風味を効かせ煮詰めたリンゴと、上質な甘さのカスタードクリームが奏でる大人の味わいの「丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ」など、寛ぎのひとときを優雅に彩るスイーツを多数そろえております。

アフタヌーンティーセット 3,500円

丸ノ内ホテル伝統のアップルパイ バニラアイスクリーム添え 1,650円
など



＜ディナー＞ 17:30～22:00

ビジネスシーンや、誕生日・記念日などプライベートでのご利用にふさわしい3種類のコースメニューを提供します。

また、お好きなメニューを組み合わせる楽しみアラカルトメニュー、遅めのご夕食やご友人との語らいのひとときにもご利用できるライトミール、デザートなど様々なシーンでお楽しみいただけます。

店名の由来にも繋がるリンゴを使い、フォアグラを挟んで焼き上げた逸品「フォアグラと林檎のポム・ダダン」や、香川県と深い繋がりが有り「首都圏さぬきダイニング」に認定された「ポム・ダダン」ならではの香川県産食材「オリーブ牛」を使ったメニューも引き続きご用意しております。



【ディナーコース3種】(L.O.20:30)

カジュアル 7,120円/シェフおすすめ 9,500円/ポム・ダダン 11,880円

【アラカルトメニュー】(L.O.21:30)

フォアグラと林檎のポム・ダダン 4,990円

香川県産オリーブ牛フィレ肉のボワレ(100g) 9,500円 など



【ポム・ダダン 総料理長 山口仁八郎プロフィール】



1964年 群馬県生まれ。
都内や横浜のフレンチレストランで修行後、1997年に当社入社。

2004年に「ポム・ダダン」総料理長に就任。「瀬戸内国際芸術祭 2010」では香川県豊島の食堂「島キッチン」を監修。現在も定期的に島を訪問し、「食とアート」で人々を繋ぐ活動に取り組んでいる。

2012年「かがわ 21 世紀大賞」受賞
2016年「東京都優良調理師知事賞」受賞

【フレンチレストラン「ポム・ダダン (pomme d' Adam)」について】

*pomme
d'Adam*
restaurant de cuisine française

「pomme d' Adam」とはフランス語で「のどぼとけ」の意味。「のどぼとけも喜ぶフレンチレストラン」が店名の由来です。

ホテルメインダイニングとして、豊富なメニューから選べるメインディッシュとブッフェによる朝食、ビジネス/レジャーでご利用いただけるランチ・ディナーや、アフタヌーンティーを提供しております。



また、ホール席を貸切ったパーティープランのほか、東京駅を間近に臨む屋外テラス席では、2019年4月27日(土)～5月6日(月・振休)のGW期間に「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー」、5月15日(水)～9月14日(土)の期間限定で「アーバンビアテラス」の営業を行います。

[営業時間] 6:30～22:00

[客席] ホール 64 席／テラス 43 席 [個室] 1 室 (2～8 名)

[ご予約・お問い合わせ] TEL : 03-3217-1117 (ポム・ダダン直通)

■丸ノ内ホテル 概要



1924年(大正13年)以来、90年を超える歴史を刻む丸ノ内ホテルは、2004年東京駅丸の内北口からすぐの現在の地に移転リニューアルオープンしました。

「世界のお客様へ わが家のおもてなしを」をコンセプトにプロフェッショナルかつアットホームな接客サービスで、独自のホテルスタイルを追求し続けております。国内外から数多くのお客様が訪れ、グローバル化が進む丸の内エリアで、温もりあるサービスと溢れる笑顔で皆様をお迎えいたします。

[所在地] 東京都千代田区丸の内 1-6-3 [TEL] 03-3217-1111 (代表)

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございますので予めご了承ください。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社丸ノ内ホテル 事業推進部 茂木 圭一、鈴木 崇利 TEL:03-3217-1111(代表)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-6-3 <https://www.marunouchi-hotel.co.jp>