

朝から晩まで「桃」を楽しむ夏季限定フェア 「ALL DAY PEACH」を開催 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて

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、2019年7月1日（月）～2019年9月16日（月・祝）まで、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、朝から晩まで「桃」をお楽しみいただけるフェア「ALL DAY PEACH」を開催いたします。



■桃の冷製パスタなど“桃”を使った多彩なメニューが登場！朝から晩まで桃づくしの期間限定フェア

この冬、ご好評をいただいた「ALL DAY CHOCOLATE」に続く第二弾の「ALL DAY」フェア。今回は、芳醇な香りと瑞々しさが特徴の「桃」を使い、バラエティー豊かなメニュー内容でご提供いたします。

桃は、山口総料理長とゆかりが深い香川県の契約農家をはじめ、山梨、福島などから収穫時期に合わせて、食べごろの桃を仕入れます。あかつき、白鳳などの桃が不定期で変わり、時期によってそれぞれの品種が持つ味わいをお楽しみいただけます。

今年の4月にリニューアルし、様々なシーンに合わせてご利用いただけるオールデーダイニングとして生まれ変わった「ポム・ダダン」の「ALL DAY PEACH」をぜひこの機会にご堪能ください。

<ポム・ダダン「ALL DAY PEACH」おすすめメニュー>

桃の冷製パスタ

桃の甘味と完熟トマトの酸味、生ハムの塩味が見事にマッチした、夏だけの特別なパスタ。ガーリックを効かせ、柔らかなホワイトバルサミコとはちみつで仕上げました。桃、トマト、生ハムを一緒に口にすれば、それぞれの味が奏でる絶妙なハーモニーをご堪能いただける総料理長の自慢の一品です。

桃の冷製デザートスープ

冷たくて甘い、夏にぴったりのデザートスープ。自家製の桃のプリンの上に、フレッシュな桃とコンポートの桃を乗せ、白ワイン、はちみつ、シロップなどで仕上げた桃のスープをかけてお召し上がりいただく、桃づくしの一品です。オリジナリティ溢れる美味しさをお楽しみください。

桃と帆立貝のゼリー寄せ

コンポートした桃と、柔らかで肉厚な帆立貝を、魚のブイヨンのゼリーで閉じ込めたディナータイムの一品です。桃の爽やかな風味が帆立貝の美味しさを引き立てます。

■「ALL DAY PEACH」 概要

- ・期間 2019年7月1日(月)～2019年9月16日(月・祝)
- ・店舗 8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」
- ・時間 6:30～22:00 (L.O. 21:30)
- ・ご予約、お問い合わせ 03-3217-1117(ポム・ダダン 直通)

【MENU】

<朝食>6:30～10:00/以下のメニューがbuffetカウンターに並びます。

- ・桃のゼリー、桃のコンポート、桃のジャム、ピーチジュース

<ランチタイム>11:30～14:00/アラカルトとコースに桃メニューが登場

- ・桃の冷製パスタランチセット ¥3,600
(サラダ/コーヒーまたは紅茶付き)
- ・ランチコース「シェフおすすめ」 ¥3,560
桃とサーモンのサラダ仕立て
お魚料理 または お肉料理
桃のレアチーズケーキ / コーヒーまたは紅茶

<ティータイム>14:00～17:30 (L.O. 17:00)

- ・アフタヌーンティーセット
※2時間フリードリンク付(14:00～16:00) ¥3,500
- ・桃の冷製パスタ(単品) ¥2,730
- ・ピーチパフェ ¥1,960
- ・桃のムース ¥1,660
- ・桃のレアチーズケーキ ¥1,660
- ・桃のタルト ¥1,660
- ・桃の冷製デザートスープ ¥1,660

<ディナータイム>17:30～22:00 (L.O. 21:30)

アラカルトとコースに桃メニューが登場

- ・ディナーコース「シェフおすすめ」 ¥9,500
桃と帆立貝のゼリー寄せ
お魚料理
お肉料理(3種類のメニューの中から1種類をお選びください)
桃のムース / コーヒーまたは紅茶
- ・アラカルトメニュー
桃と帆立貝のゼリー寄せ ¥3,320
桃の冷製パスタ(単品) ¥2,730
ピーチパフェ ¥1,960
桃のレアチーズケーキ ¥1,660
桃の冷製デザートスープ ¥1,660

<カクテル>11:30～22:00 (L.O. 21:30)

- ・フレッシュピーチのカクテル ¥1,900



桃の冷製パスタ(ランチセット)



ランチコース(シェフおすすめ) ※イメージ



アフタヌーンティーセット



桃の冷製デザートスープ



桃と帆立貝のゼリー寄せ



フレッシュピーチのカクテル

※表示価格には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。※写真はいずれもイメージです。
※天候、仕入れ状況の変化によりメニュー内容は予告なく変更される場合がございます。予めご了承ください。

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

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>