

## 香川県産の多彩な食材を使用した期間限定メニューを朝から晩まで 「瀬戸内マルシェ」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9月17日（火）～2019年11月30日（土）まで、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、香川県の食材を使ったお料理を、朝から晩までお楽しみいただけるフェア「瀬戸内マルシェ」を開催します。



ディナーコース イメージ



アフタヌーンティーセット イメージ

### ■フレンチで味わう香川 豊かな自然に育まれた食材を生かした総料理長のこだわりメニュー

「首都圏さぬきダイニング」に認定されているフレンチレストラン「ポム・ダダン」が、この秋開催する「瀬戸内マルシェ」にて、総料理長の山口 仁八郎が香川県の食材をふんだんに使用したお料理をご提供します。

オリーブ採油後の果実を「オリーブ飼料」として与えた「オリーブ牛」や「オリーブ豚」、オリーブの葉を混ぜた餌で育った「オリーブハマチ」のほか、首都圏では流通量の少ない個性豊かな香川県の野菜やフルーツを、素材の持ち味を活かして調理し、様々なスタイルで味わえます。

#### ＜ポム・ダダン「瀬戸内マルシェ」おすすめメニュー＞

##### 「香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ」

香川県の温暖な気候で育まれたオリーブ牛を、柔らかな食感と上品な甘さを味わえるポワレをご用意いたしました。とろけるような食感をご堪能ください。

##### ランチコース「シェフおすすめ」

前菜からデザートまで瀬戸内の食材を多彩にアレンジ。「オリーブハマチと香川野菜のミルフィーユ」や「オリーブ地鶏とオリーブ豚のロースト」など魅力あふれるコースです。

##### 「アフタヌーンティーセット」、「瀬戸内産フルーツのタルト」

南瓜とレアチーズのムース仕立てや、太秋柿のジェラートなど、香川県の味覚を存分にお楽しみいただけるアフタヌーンティーセットのほか、瀬戸内の各地から集まる食べごろのフルーツを使ったタルトをご用意します。

## ■「瀬戸内マルシェ」 概要

- ・期間 2019年9月17日(火)～2019年11月30日(土)
- ・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)

### 【メニュー例】

#### <朝食>6:30～10:00

～9/30 1名様¥2,970、10/1～1名様¥3,388(モーニングメインディッシュ + ブッフェ)

～9/30 1名様¥1,954、10/1～1名様¥2,299(ブッフェのみ)

朝食メニュー イメージ



#### ※香川県の食材を使用したメニューがブッフェボードに並びます。

- ・オリーブ夢豚を使用した煮込み料理、瀬戸内産南瓜のサラダ、オリーブハマチの冷製ロワイヤル など

#### <ランチタイム>11:30～14:00

##### ・ランチコース「シェフおすすめ」

～9/30 1名様 ¥3,560、10/1～1名様 ¥3,630

オリーブハマチと香川野菜のミルフィーユ

瀬戸内産鮮魚のポワレ バジル風味のバターソース または

オリーブ地鶏とオリーブ夢豚のロースト

希少糖のブランマンジェ / コーヒーまたは紅茶



ランチコース「シェフおすすめ」

#### <カフェタイム>14:00～17:30

##### ・アフタヌーンティーセット

※2時間フリードリンク付(入店時間 14:00～16:00)

～9/30 1名様¥3,500、10/1～1名様¥3,630

・和三盆のクレームキャラメル ～9/30 ¥1,400、10/1～ ¥1,416

・香川県産柿のムース仕立て ～9/30 ¥1,400、10/1～ ¥1,416

・瀬戸内産フルーツのタルト ～9/30 ¥1,650、10/1～ ¥1,670



瀬戸内産フルーツのタルト

#### <ディナータイム>17:30～22:00 (L.O. 21:30)

##### ・ディナーコース「ポム・ダダン」

～9/30 1名様¥11,880、10/1～1名様¥12,100

アミューズ

瀬戸内産流れ子とニシ貝のサラダ仕立て イチジク風味

瀬戸内産小魚のスープ / 瀬戸内産の魚介料理 / グラニテ

香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレ 柚子胡椒ソース

和三盆のクレームキャラメル / コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「ポム・ダダン」

##### ・アラカルトメニュー

昆布締めしたオリーブハマチの炙りと小豆島素麺

～9/30 ¥3,320、10/1～ ¥3,388

三豊茄子のロースト 完熟トマトのソース

～9/30 ¥1,900、10/1～ ¥1,936

瀬戸内産ニシ貝のグラタン ブルゴーニュ風

～9/30 1個¥950、10/1～1個¥968

瀬戸内産小魚のスープ ～9/30 ¥1,900、10/1～ ¥1,936

瀬戸内産魚介のブイヤベース ～9/30 ¥3,800、10/1～ ¥3,872



昆布締めしたオリーブハマチの炙りと小豆島素麺

■2019年10月、丸ノ内ホテルは移転リニューアル15周年。「瀬戸内マルシェ」の企画もさらに充実！

丸ノ内ホテルでは、2019年10月1日（火）に移転リニューアル15周年を迎えるにあたり、「丸ノ内ホテル アニバーサリーフェア」を開催します。その一環として、15周年特別ディナーや、「うどん県」香川の魅力をお楽しみいただけるランチbuffet、物産展を開催いたします。

●15周年特別ディナーコース

10月の「瀬戸内マルシェ」のディナーに、15周年の特別コースが登場。香川の食材を知り尽くした総料理長ならではの料理を、香川の漆器に盛り付け“お箸で楽しむフレンチ”としてご提供します。

- ・期間 2019年10月1日（火）～2019年10月31日（木）
- ・店舗 8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」
- ・時間 17:30～22:00（最終入店 20:30）
- ・料金 1名様 ¥12,100



●「ポム・ダダン」×「さぬき麺業」瀬戸内ランチbuffet

通常のランチ営業に替わり、香川県の魅力あふれるランチbuffetを、2日間限定で提供いたします。メニューの目玉である讃岐うどんは、高松空港や、東京駅の地下街にも店舗を構えるうどん店「さぬき麺業」三代目店主の香川政明氏がうどん打ちを披露し、打ちたて・ゆでたてをご用意。そのほか、天ぷらやお稲荷など讃岐うどんにぴったりの定番料理や、香川県食材を用いた洋食メニューがbuffetボードを彩ります。



- ・期間 2019年10月10日（木）、11日（金）
- ・店舗 8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」
- ・時間 11:30～14:30（最終入店 13:30）※開催当日のカフェのご利用は、14:30からのご案内となります。
- ・料金 1名様 ¥3,630
- ・協力 さぬき麺業株式会社、一般財団法人 かがわ県産品振興機構

●「うどん県」香川県物産展

香川の特産品や名品が勢ぞろいする2日間。伝統技術を使った香川漆器や讃岐和三盆糖、瀬戸内の穏やかな気候に育まれたオリーブ製品などを販売いたします。

- ・期間 2019年10月26日（土）、27日（日）8:30～16:30
- ・会場 1F ホテルエントランス
- ・主催 一般財団法人 かがわ県産品振興機構／香川・愛媛せとうち旬彩館



※表示価格には、サービス料（10%）、消費税（9/30まで8%、10/1より10%）が含まれます。  
※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。  
※イベント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。※写真は全てイメージです。

■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] 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-3 [TEL] 03-3217-1111（代表）

<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:03-3548-0181

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