

移転リニューアル15周年！ 「丸の内ホテル アニバーサリーフェア」を開催 日頃のご愛顧に感謝し、特別プランやメニューをご提供

株式会社丸の内ホテル（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）は、2019年10月1日（火）に移転リニューアルオープン15周年を迎えます。

これまでのご愛顧に感謝して、2019年10月1日（火）～2019年10月31日（木）までの期間、全館で「丸の内ホテル アニバーサリーフェア」を開催いたします。



15周年の感謝を込めた アニバーサリーフェアを開催

ホテル内4レストラン&バー（フレンチレストラン/日本料理/鉄板焼/シガーショップ バー&カフェ）にて、15周年特別メニューをご用意するほか、リフレクソロジーサロンでの特別トリートメントメニュー、丸の内ホテルならではの景観とおもてなしをお愉しみいただける特別宿泊プランもご用意しました。

また、期間中に15周年記念プランやメニューをご利用の上、ご応募いただいたお客様の中から抽選で、感謝の気持ちを込めたプレゼントをご用意します。

丸の内ホテルでは、これからも「世界のお客様へ わが家のおもてなしを」をコンセプトに、お客様に愛され、ホスピタリティあふれるホテルを目指してまいります。

■「ポム・ダダン」では、瀬戸内の食材を贅沢に使用した「15周年特別ディナーコース」をご提供

8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」では、2019年9月17日（火）～2019年11月30日（土）まで「瀬戸内マルシェ」と題して、オリーブ牛やオリーブハマチなどの肉や魚介、野菜など瀬戸内の海や大地に育まれた食材を主役にしたフェアを実施中です。10月はアニバーサリーの特別メニューとして、香川の食材を知り尽くした総料理長ならではの「15周年特別ディナーコース」をご用意しました。



15周年特別ディナーコース

■15周年を迎える感謝の気持ちを込めた特別メニューを各店舗でご提供！

7F 日本料理「大志満 椿壽」では、北陸から届いた豊富な秋の味覚をお楽しみいただける「秋の特別懐石【加賀】」をご提供するほか、7F 鉄板焼処「大安くらぶ」では、煌めく夜景とともに目の前の鉄板で楽しめる「15周年神戸牛ステーキディナー」をご用意いたします。また、7F シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」では、ホテル移転開業年にちなんだ2004年のヴィンテージポートワインをご提供します。

このほか、リフレクソロジーサロン「凜」での全身トリートメントメニューや、丸の内ホテルのおもてなしを存分に愉しめる15周年特別宿泊プランなど、多彩なプランをお届けいたします。

詳細は、次ページ以降をご覧ください。

＜丸ノ内ホテル 15 周年アニバーサリーフェア＞

8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」

「15 周年特別ディナーコース」

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1117 (ポム・ダダン 直通)

「首都圏さぬきダイニング」にも認定されているフレンチレストラン「ポム・ダダン」では、香川の豊かな自然に育まれた食材を用いた「15 周年特別ディナーコース」をご用意。香ばしく炙ったオリーブハマチや、旨味を逃さず焼き上げた香川県産オリーブ牛フィレ肉を、“お箸で愉しむフレンチ”としてご提供します。

■瀬戸内マルシェ「15 周年特別ディナーコース」概要

- ・期 間 10/1～10/31 ・料 金 1名様 ¥12,100
- ・時 間 17:30～22:00 (L.O. 20:30)
- ・内 容 昆布締めしたオリーブハマチの炙りと小豆島素麺／香川県産オリーブ牛フィレ肉のポワレなど全 9 品



7F 日本料理「大志満 椿壽」

秋の特別懐石【加賀】

ご予約・お問い合わせ 03-5218-8080 (大志満 椿壽 直通)

15 周年を記念した特別懐石【加賀】は、秋の味覚「松茸」をはじめ、北陸の海の幸「のど黒」「白海老」、山の幸「百万石椎茸」「加賀梨」などの食材を織り込んで、実り豊かな秋の加賀をイメージした懐石です。

季節感豊かに目でもお楽しみいただけるよう、盛り付けにもこだわり、15 周年の感謝を込めた特別懐石で、深まりゆく秋の味わいをご賞味ください。

■「秋の特別懐石【加賀】」概要

- ・期 間 10/1～10/31 ・料 金 1名様 ¥15,000
- ・時 間 11:00～15:00 (L.O. 14:30)
17:00～22:00 (L.O. 20:00) ※土日祝日のみ 21:00 閉店
- ・内 容 のど黒の一夜干し／能登牛の炙り など全 9 品



7F 鉄板焼処「大安くらぶ」

「15 周年神戸牛ステーキディナー」

ご予約・お問い合わせ 03-3215-1051 (大安くらぶ 直通)

「大安くらぶ」は、東京駅周辺のオープンビューと、目の前で調理するライブ感が魅力の鉄板焼処。きめ細やかな霜降りの旨味と甘さが絶妙な神戸牛を使用した「15 周年神戸牛ステーキディナー」を、これまでの感謝を込めてご提供いたします。旨味を最大に引き出しながらジューシーに焼き上げた、神戸牛ならではの味わいをぜひこの機会にご堪能ください。

■「15 周年神戸牛ステーキディナー」概要

- ・期 間 10/1～10/31 ・料 金 1名様 ¥15,730
- ・時 間 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
- ・内 容 前菜／焼野菜／神戸牛ステーキ 100g／お食事／デザート／コーヒーまたは紅茶



15 周年神戸牛ステーキディナー

7F シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」
「15周年アニバーサリーフェア」

ご予約・お問い合わせ 03-3215-5555 (ル・コネスール 直通)

8月に装いを新たにオープンした「ル・コネスール」では、15周年にちなみ、ホテル移転開業年の2004年ヴィンテージポートワインをご用意いたします。

お好みのシガーをお選びいただき、15年の歳月に想いを馳せ、ゆっくりとお過ごしくください。



■「15周年アニバーサリーフェア」概要

- ・期間 10/1～10/31 ・料金 グラス ¥2,100
- ・時間 11:00～翌4:00 (L.O. 3:30)
※日・祝日のみ 23:00 (L.O. 22:30)
- ・内容 ポートワイン「テイラー キンタ・デ・ヴァルジェラス 2004」

英国式リフレクソロジー「Salon 凜 rin」
「90分欲張りコース 癒しのヘッドケア&全身トリートメント」

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111 (フロント課)

「サロン凜」の特別メニューでは、人気のヘッドケアでゆったりと脳をリラックスさせてから、背中、ふくらはぎ、足裏までの全身トリートメントをオールハンドで丁寧に施術します。

心と身体を癒やしたい秋におすすめのアロマオイルもご用意。上質なリラックスタイムをお過ごしくください。



「サロン 凜」

■「90分欲張りコース

癒やしのヘッドケア&全身トリートメント」概要

- ・期間 10/1～10/31 ・料金 90分 1名様 ¥19,800
 - ・時間 15:00～23:30 (最終受付 23:00)
 - ・内容 ヘッドケアと背中・ふくらはぎ・足裏のトリートメント
- ※リフレクソロジー専用ルームでの施術となります。※男女ご利用可能です。

※皮膚や心臓に疾患のある方、妊娠初期の方、泥酔状態の方はご遠慮ください。その他、体調が気になる方はスタッフにお尋ねください。

宿泊プラン

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111 (予約課)

「丸ノ内ホテルセレクション ～15周年特別ディナーと伝統のアップルパイを愉しむ～」

大きくとられた二面の窓から広々とした眺望を愉しめる、コーナーツインでのご宿泊プランをご用意しました。特典として、ウェルカムスイーツに「丸ノ内ホテル伝統のアップルパイ」を、夕食には「ポム・ダダン」の「15周年特別ディナーコース」をご堪能いただけます。開放感に満ちた美しい夜景とともに、心ゆくまでお寛ぎください。



「コーナーツイン」

■「丸ノ内ホテルセレクション ～15周年特別ディナーと
伝統のアップルパイを愉しむ～」概要

- ・料金 コーナーツイン 1泊1室2名様ご利用 ¥79,400
- ・特典 ① ウェルカムスイーツ (アップルパイ) ※お部屋でお召し上がりいただけます。
- ② 15周年特別ディナーコース(フレンチレストラン「ポム・ダダン」)
- ③ 和洋選べる朝食(和食「大志満 椿壽」または 洋食「ポム・ダダン」)
- ④ ホテルオリジナルギフト
- ・ご宿泊対象期間 10/1～10/31 のご宿泊まで



「丸ノ内ホテル 伝統のアップルパイ」

2日間限定！
「ポム・ダダン」×「さぬき麺業」瀬戸内ランチbuffet

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1117 (ポム・ダダン 直通)

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」三代目店主の香川正明氏がうどん打ちを披露し、打ち立て・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。



■「瀬戸内ランチbuffet」概要

- ・開催日 2019年10月10日(木)、11日(金) ・時間 11:30~14:30 (最終入店 13:30) ※90分制
 - ・店舗 8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」 ・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
- ※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。

2日間限定！「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。



- ・開催日 2019年10月26日(土)、27日(日) ・時間 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

「15周年アニバーサリープレゼントキャンペーン」

15周年の感謝を込めたプレゼントをご用意！

アニバーサリーキャンペーンの期間中、15周年特別プランをご利用いただき、ご応募いただいた方の中から抽選で、感謝の気持ちを込めたプレゼントをご用意いたします。

- ・応募期間 10/1~10/31



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。

【丸ノ内ホテル】

【所在地】東京都千代田区丸の内1-6-3

【TEL】03-3217-1111 (代表)

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更される場合があります。

※イベント内容は予告なく変更される場合があります。予めご了承ください。

※金額は全てサービス料10%・諸税を含んだ総額表示です。※写真は全てイメージです。

<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>