

**【期間限定】大好評のローストビーフ食べ放題ランチが今年も登場！
国産牛を使ったより上質なローストビーフのディナーコースも新発売
「丸ノ内ホテル ローストビーフフェア」を開催**

2020/1/11(土)～2/29(土) 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、2020年1月11日（土）～2020年2月29日（土）まで、8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、「ローストビーフフェア」を開催いたします。今回もローストビーフの食べ放題がランチタイムに登場するほか、ディナータイムには、国産牛を使用した、より上質なローストビーフをコース料理のメインディッシュとしてご提供いたします。



ランチタイムはジューシーなローストビーフを食べ放題で



■ランチタイムは、シェフこだわりのローストビーフをお好きなだけどうぞ

ランチタイムは、コース料理のローストビーフを食べ放題でご用意いたします。当ホテル伝統のローストビーフは、大きめのブロックのロース肉を、岩塩や黒胡椒、タイムなどのハーブで丁寧に下ごしらえし、肉汁と旨味をしっかりと閉じ込めながら、オーブンでミディアムレアに焼き上げます。ジューシーな肉汁で柔らかな肉質ながらも、脂身が少なくさっぱりとした赤身肉を、心ゆくまでご堪能いただけます。

シェフが丁寧に煮込んだグレイビーソースをはじめ、西洋わさび、柚子ソース、香川県・豊島産の塩、粒マスタードなど様々なソースや調味料をご用意しており、異なる味わいをお楽しみいただけます。また、おかわりはご注文後にシェフがカットし、スタッフがお客様までお運びするので、お話を中断することなくお食事をお楽しみいただける点も魅力です。

■ディナータイムには、国産牛のローストビーフがメインディッシュのコース料理が登場

ディナータイムには、脂身と赤身のバランスが整った国産牛ロースを使用した、より上質なローストビーフがメインディッシュのコース料理をご用意します。ジューシーで柔らかなお肉を、彩り鮮やかな前菜、野菜を使ったシェフこだわりのお料理とともにお楽しみください。

■丸ノ内ホテルローストビーフフェア 概要

- ・期 間 2020年1月11日(土)～2020年2月29日(土)
- ・店 舗 8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」
- ・時 間 ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)
- ・ご予約、お問い合わせ 03-3217-1117 (ポム・ダダン 直通)

<ランチタイムメニュー>



ランチコース「シェフおすすめ」 1名様 3,630円

若鶏胸肉の低温調理とかぶのマリネ
ポム・ダダン特製ローストビーフ お好きだけ または
お魚のポワレ アサリのソース
ストロベリーのデザート
パン・コーヒーまたは紅茶



ランチコース「ポム・ダダン」 1名様 6,050円

若鶏胸肉の低温調理とかぶのマリネ
シェフおすすめスープ
お魚のポワレ アサリのソース
ポム・ダダン特製ローストビーフ お好きだけ
ストロベリーのデザート
パン・コーヒーまたは紅茶

<ディナータイムメニュー> ※ディナータイムのローストビーフは食べ放題ではありません。



ディナーコース「シェフおすすめ」 1名様 9,680円

魚介とスモークした鴨肉のサラダ仕立て
豊洲市場から仕入れたお魚のポワレ イカ墨とピーツの2色ソース
グラニテ
国産牛ロース肉のプレミアムローストビーフ
ストロベリーのデザート
パン・コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「ポム・ダダン」 1名様 12,100円

魚介とスモークした鴨肉のサラダ仕立て
フォアグラのフラン ポルトソース
野菜を入れたジャガイモのスープ
豊洲市場から仕入れたお魚のポワレ イカ墨とピーツの2色ソース
グラニテ
国産牛ロース肉のプレミアムローストビーフ
ストロベリーのデザート
パン・コーヒーまたは紅茶

※表示価格には、サービス料(10%)、消費税が含まれます。

※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。※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 鈴木 崇利、木村 さやか 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>