

丸ノ内ホテルの多彩なクリスマスプラン 2020

フレンチ/和食/鉄板焼の各レストランで「クリスマスディナー」
少し早めのクリスマスパーティーにも最適な「アーリークリスマス」
宿泊プランやクリスマスアフタヌーンティーセットも販売

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、総支配人：江澤 秀之）では、“心温まるクリスマス”をテーマに、8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」では、2020年12月23日（水）～12月25日（金）までの期間、7階日本料理「大志満 椿壽」、鉄板焼処「大安くらぶ」では、12月24日（木）、25日（金）の期間に、各店舗のシェフが心を込めてご用意した「クリスマスディナー」を提供します。

また、「ポム・ダダン」では12月1日（火）～12月22日（火）の期間、クリスマス先取りしたカジュアルなパーティーをお楽しみいただける「アーリークリスマス2020」を販売するほか、12月1日（火）～12月25日（金）まで午後のティータイムを彩る「クリスマスアフタヌーンティーセット」を販売します。

加えて、お部屋で「クリスマスアフタヌーンティーセット」を楽しめる宿泊プランや、クリスマス装飾が施されたスイートルームでの宿泊プランも販売します。丸ノ内ホテルで、思い出に残るクリスマスをお過ごしください。



ポム・ダダン「クリスマスディナー ～Noël2020～」



ポム・ダダン「アーリークリスマス 2020」

クリスマスディナー

「クリスマスディナー ～Noël2020～」／8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1117(ポム・ダダン)

今年は、“At home Christmas! ～心温まる、わが家のクリスマス～”をテーマに、贅沢な食材をふんだんに使用し、シェフが真心を込めて作り上げるディナーコースを提供します。クリームとパルメザンチーズで濃厚な味わいに仕立てたリゾットをヒラメと一緒に包んで焼き上げた「ヒラメとパルメザンリゾットのパートブリック巻き 白ワインソース」は、白ワインベースのソースとも相まって至極の味わいです。

メインディッシュの「国産牛フィレ肉とカナダ産オマール海老のアンサンブル トリュフのソース」は、ふたつの贅沢食材それぞれにトリュフが香るソースがかけられた、シェフ自慢の一品です。牛フィレ肉には、マディラ酒とトリュフの豊かな風味が特徴のマデラソース、オマール海老には、トリュフオイルを混ぜたオランダーズソースが食材の旨みを一層引き立たせます。

東京駅の夜景を臨む屋外テラスには、夜景をバックにしたクリスマスフォトスポットをご用意。記念撮影をお楽しみいただけるほか、店内では生演奏などクリスマスムードを高める演出で、大切な人と特別なお時間をお過ごしいただけるよう、心を込めて皆様をおもてなします。

期間：2020年12月23日（水）、24日（木）、25日（金）

提供時間：17:30～22:00（最終入店 20:30）

※要予約（ご利用当日の14:00まで）

料金：1名様 ¥15,730（サービス料・消費税込）

内容：アミューズブーシュ、3種のオードブルバリエ、北海道産エゾアワビのヴァプール マルサラ酒のソース、ヒラメとパルメザンリゾットのパートブリック巻き 白ワインソース、ロゼワインのグラニテ、国産牛フィレ肉とカナダ産オマール海老のアンサンブル トリュフのソースで、イチゴのモンブラン、コーヒー/紅茶/クリスマスティー



「クリスマス懐石/クリスマス牛しゃぶコース」/7階日本料理「大志満 椿壽」

ご予約・お問い合わせ 03-5218-8080(大志満 椿壽)

「大志満 椿壽」では、九谷焼や山中塗の器に盛る、クリスマスアレンジいっぱい「クリスマス懐石コース」と、和牛肉のしゃぶしゃぶ、クリスマスアレンジされたデザートが魅力の「クリスマス牛しゃぶコース」を提供します。お好みに合わせて、ホール席もしくは半個室/個室をお選びください。大人のクリスマスにふさわしい落ち着いた「和」の空間で、大切なご家族や、ご友人同士で、特別なクリスマスをお過ごしいただけます。

期間：2020年12月24日（木）、25日（金）

提供時間：17:00～19:00 / 19:30～21:00（2部制）

※要予約（2日前の17:00まで）



【クリスマス懐石コース】

料金：ホール席限定コース〈乾杯スパークリングワイン付〉 1名様 ¥12,000（サービス料・消費税込）
半個室(2名様)限定コース 〈2ドリンク付〉 1名様 ¥15,000（サービス料・消費税込）
個室(3～6名様)限定コース 〈2ドリンク付〉 1名様 ¥15,000（サービス料・消費税込）

内容：懐石コース全8品

【クリスマス牛しゃぶコース】

料金：半個室(2名様)限定コース 〈2ドリンク付〉 1名様 ¥15,000（サービス料・消費税込）

内容：和牛のしゃぶしゃぶなど全5品

「クリスマス活伊勢海老コース」/7階鉄板焼処「大安くらぶ」

ご予約・お問い合わせ 03-3215-1051(大安くらぶ)

「大安くらぶ」では、特別な夜に華を添える、伊勢海老と黒毛和牛がメインの贅沢な鉄板焼ディナーコースをご用意しました。豪華な食材を、目の前の鉄板カウンターで、シェフが手際よく焼き上げます。鉄板焼ならではの臨場感とともに、素敵なクリスマスをお過ごしください。

期間：2020年12月24日（木）、25日（金）

提供時間：17:30～21:00（最終入店 19:00）※要予約（3日前まで）

料金：2名様 ¥38,000（サービス料・消費税込）

内容：サラダ、焼き野菜、帆立貝のソテー、活伊勢海老鉄板焼、特選黒毛和牛 静岡そだち(ロース または フィレ)、ガーリックライス、赤出汁、香の物、デザート、コーヒー/紅茶



アーリークリスマス 2020

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1117(ポム・ダダン)

「アーリークリスマス 2020」/8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」

昨年ご好評をいただいた、ホテルでおしゃれなクリスマスパーティーをお気軽にお楽しみいただけるプランが今年も登場。

ターキーや鴨肉のローストなど、1名様ずつプレートに盛り付けられたクリスマスならではの華やかなお料理と、ワンドリンクが付いたプランです。女子会やママ友会、デートなど多彩なシーンで少し早めのクリスマスパーティーをお楽しみください。



期間：2020年12月1日（火）～22日（火）

提供時間：11:30～14:00（最終入店 13:30）、17:30～22:00（最終入店 20:30）

料金：1名様 ¥7,865（サービス料・消費税込）

内容：フォアグラのコンフィと干し柿のテリーヌ、マグロのミキューイ マンゴーサルサソース、4種のチーズのキッシュ、鴨胸肉のロースト、魚介と野菜のプロシエット、ドラムターキーレッグのロースト、ベリーのパイシュー、コーヒー/紅茶

クリスマスアフタヌーンティーセット

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1117(ポム・ダダン)

「クリスマスアフタヌーンティーセット」/8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」

クリスマスの雰囲気たっぷりのアフタヌーンティーセットで、午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。

パティシエのおすすめは、カクテルグラスに入ったレアチーズケーキと、イチゴのショートケーキ。レアチーズケーキは、濃厚なレアチーズと甘酸っぱいラズベリーソースの相性が絶妙です。ショートケーキは、軽く仕上げたスポンジのふわふわした口どけの良さが魅力の一品です。



期間：2020年12月1日（火）～25日（金）

提供時間：14:00～16:00（最終入店 16:00）

料金：1名様 ¥4,000（サービス料・消費税込）

内容：【お食事】ふわふわスポンジのショートケーキ、カクテルグラスに入ったレアチーズケーキ、洋梨のブリュレ、サントアのシュークリーム、イチゴのモンブラン、フルーツタルト、人参のガトー仕立て、コーンスープ、クランベリーソース、ローストチキンのオープンサンド、チキンドリア、4種のチーズのキッシュ、じゃがいものツリー、ミニサラダ 【お飲物】ご利用開始から2時間、お好みのお飲物をお好きなだけお楽しみください。

クリスマス特別宿泊プラン

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111（予約課）

「【お部屋でクリスマスアフタヌーンティー】～ティータイムからエンドレスな寛ぎを～」

ホテルのお部屋で、クリスマスアフタヌーンティーセットを満喫できる、今年初登場の宿泊プランです。おこもりステイにぴったりの、居心地良いユニバーサルデザインのデラックスツインルームにご滞在いただけます。

通常より1時間早くチェックインできるのも魅力のひとつ。ふたりだけのプライベート空間で、優雅なインルームアフタヌーンティーとともに、ごゆっくりとお寛ぎください。



宿泊対象期間：2020年12月1日（火）～25日（金）

料金：デラックスツイン（ユニバーサルデザイン） 1泊1室2名様ご利用 ¥40,470～（サービス料・消費税込み）

特典：クリスマスアフタヌーンティーセット（ご滞在のお部屋に14:00～17:00の間にご用意します）。

『ミキモト コスメティックス』 スキンケアセット（ミニサイズ）

（メイク落とし、洗顔料、化粧水、保湿クリーム、シート状美容マスク、バスパウダー（入浴剤）

14:00 アーリーチェックイン

1名様利用のご料金、朝食付プランもご用意しております。

「ベストビュー★クリスマス・スイート～Apple Christmas！」

クリスマスのオーナメントでもおなじみの“リンゴ”をテーマにした宿泊プランです。クリスマスらしくアレンジされた、「丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ」と、リンゴのスパークリングワイン「シードル」を、クリスマスツリーなどの装飾に彩られたスイートルームでお楽しみいただけます。大きな窓越しに煌めく、東京駅をはじめとする夜景を眺めながら、贅沢なクリスマスをお過ごしください。

宿泊対象期間：2020年12月1日（火）～25日（金）

料金：スイートルーム 1泊1室2名様ご利用

¥74,760～（サービス料・消費税込み）

特典：「丸ノ内ホテル特製 伝統のアップルパイ」（直径約13cm）

シードル（ハーフボトル1本）

※ノンアルコールをご希望の場合は、ノンアルコールスパークリングワインをご用意します。

※ルームサービスも選べる、ご朝食付プランもご用意しています。



丸ノ内ホテル 新型コロナウイルス感染予防・感染拡大防止のための取り組みについて

- ・ご入館時に検温を実施しています。
- ・手指消毒用のアルコール消毒液を館内に常設しています。
- ・フィジカルディスタンスに配慮し、通常より間隔を空けてロビーソファやテーブルをレイアウトしています。
- ・館内各施設・設備の接触頻度の多い箇所（ドアノブ、エレベーターボタン、手すり等）に定期的な除菌対策を含めた清掃を行っています。また、レストランのテーブル及び、テーブル備品、座席はご利用毎に除菌対策を含めた清掃を行っています。
- ・サービススタッフはマスク・手袋を着用しています。一部のスタッフはフェイスシールドを着用しています。

詳細は右記URLよりご確認ください。

<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/202006coronavirus/>

※掲載内容は2020年10月時点のものです。営業時間などの詳細は店舗へご確認ください。※メニューやプランの内容は仕入れ状況や、その他の理由により、変更される場合があります。※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、95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）

< 報道関係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、副島 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>