

**【好評のデザートフェア】を今年も開催！**  
**バラエティーに富んだ全8種類のイチゴのスイーツが登場**  
**「丸ノ内ホテル ストロベリーフェア」**  
 2021/1/12(火)～3/31(水) フレンチレストラン「ポム・ダダン」

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、2021年1月12日（火）～2021年3月31日（水）までの期間限定で、8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、春の訪れを感じさせるイチゴを使ったスイーツ全8種をご提供する「丸ノ内ホテル ストロベリーフェア」を開催いたします。



様々なストロベリースイーツがラインナップ



アフタヌーンティーもイチゴバージョンに

**■ランチタイムからディナータイムまで、お好みのストロベリースイーツに癒されるひととき**

今回の「ストロベリーフェア」では、イチゴを贅沢に使用した全8種の多彩なスイーツがラインナップ。カフェタイムにご好評をいただいている「アフタヌーンティーセット」にもイチゴをアレンジしました。ドリンク付きのセットメニューもご用意し、みずみずしい美味しさのスイーツと共に午後のティータイムをゆったりとお過ごしいただけます。

**■ストロベリーのクリームサンドとストロベリークリームのオムレットが今年の新作として登場！**

定番メニューの「ストロベリーショートケーキ」や、「ストロベリーパフェ」は、より細部の見た目にとこだわり、断面美を意識したアレンジになりました。

今回の新作として登場する「ストロベリーのクリームサンド」と「ストロベリークリームのオムレット」は、食べ応えのあるスイーツで、軽めのお食事やお子様のランチとしても最適な一品。ストロベリースイーツをあれこれお楽しみいただきたい、イチゴ好きのお客様には、ショートケーキ、タルト、ミルフィーユ、オムレット4種を盛り合わせた「アソートプレート」がおすすめ。

幅広いお客様にお楽しみいただけるよう工夫を凝らした、当ホテルの「ストロベリーフェア」で、甘く幸せなひとときをお過ごしください。

## ■丸ノ内ホテル ストロベリーフェア 概要

期 間：2021年1月12日（火）～3月31日（水）

提供時間：11:30～22:00(L.O. 21:30、アフタヌーンティーセットのみ：14:00～16:00（最終入店）)

ご予約・お問い合わせ：03-3217-1117（ポム・ダダン 直通）

### <メニュー(全8種)>



#### 「ストロベリーのショートケーキ」 ¥1,415

口どけの良いショートケーキは、しっとりしながら、ふわふわと軽いスポンジが特徴です。

なめらかで上品な味わいの生クリームは、イチゴとの相性も抜群。フェアメニューの中でも、パティシエが特にお薦めしたい一品です。



#### 「ストロベリーパフェ」 ¥1,996

イチゴが主役のパフェが見た目も新たに今年も登場。美味しさの層が奏でる、味わいのハーモニーをお楽しみください。パフェのトップは、カスタードクリームをキャラメリゼに仕上げました。香ばしさがイチゴの甘酸っぱさとマッチします。



#### 「ストロベリーのクリームサンド」 ¥2,420

しっとり柔らかなパン生地に、イチゴと生クリームを挟んだシンプルながら贅沢な味わいのサンドウィッチです。フルーツサンドならではの断面美にもご注目。素材にこだわり、添加物を使わず手作りされた“新倉さんちの手づくりジャム”をつけて召し上がるとより芳醇な味わいになります。

軽めのランチやブランチとして、またお子様のお食事にもぴったりです。



#### 「ストロベリークリームのオムレット」 ¥1,415

しっとり柔らかなビスキュイ生地で、生クリームにイチゴピューレを加えたストロベリークリームを包んだ、見た目も可愛いオムレットです。手間暇かけて作る優しい味わいのイチゴピューレも添えました。ブランチにもぴったりな、お腹も心も満たせる一品です。



#### 「ストロベリーのミルフィーユ」 ¥1,415

3段に重ねたサクサクのパイ生地の中に、生クリームとカスタードクリーム、そしてマスカルポーネを混ぜ合わせた、軽やかにとろけるクリームをサンドしました。



#### 「ストロベリーのタルト」 ¥1,415

しっとりしたタルト生地のアクセントに、ラズベリーソースを使用しました。生のイチゴと、イチゴソースに漬け込んだイチゴとともに、3種類の甘酸っぱいベリーが奏でるハーモニーをお楽しみいただけます。



「アソートプレート」 ¥2,420

ストロベリーフェアの醍醐味をお楽しみいただける、アソートプレート。ショートケーキ、タルト、ミルフィーユ、オムレット4種を少しずつ盛り合わせました。プレートにメッセージをお入れすることも可能ですので、お誕生日などのお祝いのデザートプレートとしてもおすすめです。

上記各メニューとも、¥605の追加料金でワンドリンク付きとなります。



「ストロベリーアフタヌーンティーセット」

1名様 ¥4,000

パティシエが趣向を凝らしたイチゴのスイーツや、クリームチーズとイチゴジャムを生ハムで包んだセイボリーなど、二段のティースタンドに彩り華やかに盛り合わせました。

イチゴの魅力が詰まったアフタヌーンティーを香り高い紅茶のセレクションとともに、ご堪能ください。

【アフタヌーンティーセット 詳細】

(お食事) ストロベリータルトレット、ストロベリーミニパフェ、ストロベリーショートケーキ、ストロベリーとヨーグルトクリーム、生チョコレート、チョコレートプリン、ベリーのオープンサンド、生ハムとクリームチーズのロール、バナナのスクーン、カリフラワーのフラン、オリーブ、モッツアレラチーズ、ウズラの卵のピンチョス、ミックスビーンズ、マスタードマリネ (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。

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/>

※各料金共、サービス料・消費税込み。 ※掲載内容は2020年12月時点のものです。

※メニューやイベント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。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>