

【期間限定】人気のフェアを2021年1月より開催！
柔らかくジューシーなお肉を、食べ放題でお楽しみください
「丸ノ内ホテル ローストビーフフェア」
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、シェフ特製のローストビーフを食べ放題でお楽しみいただける、「丸ノ内ホテル ローストビーフフェア」を開催します。



ランチコース「シェフおすすめ」



ディナーコース「シェフおすすめ」

■ランチ・ディナータイムに、柔らかくジューシーなローストビーフを心ゆくまで堪能

今回のフェアでは、ランチ・ディナータイム共、コース料理のメインディッシュに食べ放題のローストビーフをご提供します。

ホテル自慢のローストビーフは、上質な赤身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、絶妙な加減でミディアムレアに焼き上げます。柔らかくジューシーなお肉からは旨味たっぷりの肉汁があふれ、食欲をそそります。また、脂身が少なく、さっぱりとした味わいで、ヘルシー志向のお客様にもご好評をいただいております。

おかわりは、ご注文をいただいてからシェフがお好みの厚さにカットし、スタッフがお席までお運びします。列に並ぶことなく、心行くまで安心してお召し上がりください。また、伝統のグレイビーソースをはじめ、西洋わさびなど多様なソースや調味料をご用意し、おかわりのたびに異なる味わいをお楽しみいただけるのも魅力のひとつです。彩り鮮やかな前菜や、趣向を凝らしたシェフのお料理とともに、ローストビーフをご堪能いただけます。

■料理長自慢の「丸ノ内ホテルこだわりカレー」にローストビーフ食べ放題を合わせた特別メニュー

コース料理のほか、「丸ノ内ホテルこだわりのカレー」に、食べ放題のローストビーフを組み合わせた「ローストビーフカレー」をご用意しました。選び抜かれたスパイスと、自家製ブイヨンを使用した深いコクと香り、玉葱とトマトのやさしい甘さをご堪能いただける風味豊かなカレーとともにローストビーフを楽しめる、おすすめの逸品です。

■丸ノ内ホテル ローストビーフフェア 概要

期 間：2021年1月12日（火）～3月31日（水）

提供時間：ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:30～22:00(L.O.：コース 20:30、カレー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>



ランチコース「シェフおすすめ」 1名様 ¥4,235

野菜のテリーヌとイチゴとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

ローストビーフ〈お好きなだけ〉

または

お魚と大麦のリゾット 白ワインソース レモンの香り
パン

パティシエおすすめのデザート

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

野菜のテリーヌとイチゴとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

ポタージュスープ

お魚と大麦のリゾット 白ワインソース レモンの香り
ローストビーフ〈お好きなだけ〉

パン

パティシエおすすめのデザート

コーヒーまたは紅茶



「ローストビーフカレー」 1名様 ¥4,840

(ランチ・ディナー)

ローストビーフ〈お好きなだけ〉

丸ノ内ホテルこだわりのカレー

ライス

サラダ

コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「シェフおすすめ」 1名様 ¥9,680

マグロのシュアー イチゴのサルサソース

姫サザエと大麦のリゾット ウニとトリュフ

グラニテ

ローストビーフ〈お好きなだけ〉

パン

パティシエおすすめのデザート

コーヒーまたは紅茶



ディナーコース「ボム・ダダン」 1名様 ¥12,100

オマール海老と真鯛のマリネ トリュフドレッシング
 フォアグラのフランとイチゴのコンフィチュール
 ビーフコンソメスープ
 ヒラメとフェネルのコンフィ オレンジとアニスのソース
 グラニテ
 ローストビーフ 〈お好きなだけ〉
 パン
 パティシエおすすめのデザート
 コーヒーまたは紅茶

※ディナータイムには、ローストビーフのディナーセットメニューもご用意しております。
 食べ放題のローストビーフをよりお気軽にお楽しみください。

「ローストビーフディナー」1名様 ¥7,865

ローストビーフ 〈お好きなだけ〉、サラダ、パン、パティシエおすすめのデザート、
 コーヒーまたは紅茶

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>