

**【GW フェア】東京駅を見渡す風通しのよい屋外テラスで、
お料理とともに贅沢なシャンパンを存分に楽しむ！
「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー」開催
2021/4/24 (土) ~5/9 (日) フレンチレストラン「ポム・ダダン」屋外テラスにて**

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、総支配人：江澤 秀之）では、ゴールデンウィークを含む2021年4月24日（土）～2021年5月9日（日）の期間限定で、8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」屋外テラスにて、「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー」を開催いたします。



■GWは贅沢にヴーヴ・クリコが飲み放題！風を感じる屋外テラスで、ご褒美のひとつを

東京駅を間近に臨む「ポム・ダダン」の屋外テラスで、非日常の時間をお楽しみいただける「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー」。世界有数のシャンパンブランドとして人気を誇る「ヴーヴ・クリコ」を代表する、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」は、心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが特徴。贅沢なシャンパンを存分に味わいながら、上質なお料理と共に心満たされるひとときをご提供します。

■シャンパンとのマリアージュを堪能できる食材をふんだんに使用したコーススタイルのお料理

お料理は、初夏の野菜を彩り豊かに使用し、シャンパンと好相性な品々をお一人様ずつ盛り付けたコーススタイルでご提供します。ウェルカムスープは、シャンパンモードにスイッチが入る、トリュフの香りが芳醇なホワイトアスパラガスのポタージュをご用意。続くアミューズは、シャンパンビネガーとハチミツでコンポートしたミニトマト、バニラ風味にコンポートした金柑、白ワインでマリネした苺の3種を一皿に。フルーティーな甘味、酸味、香りをシャンパンとマリアージュしながらお楽しみいただけます。

オードブルは、旨味のある愛媛県産の真鯛のカルパッチョ、柔らかく甘味のあるスルメイカ、素材の味を凝縮させた白つぶ貝のコンフィを、個々の素材の良さを引き出すよう調理しサラダ仕立てでご用意します。

メインディッシュは、香川県産黒毛和牛の「オリーブ牛」の旨味と柔らかさを存分に堪能できる“イチボ”をローストし、マデラ酒のソースで仕上げた一皿です。最後までシャンパンでも、途中からワインにご変更されても、どちらもお楽しみいただけるシェフこだわりのお料理です。

■ ヴェーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 概要

- ・期間 2021年4月24日(土)～2021年5月9日(日)
- ・店舗 8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」屋外テラス
- ・時間 11:30～21:00 (最終入店 19:30)
フリーフロー：90分制
- ・料金 1名様 13,000円 (サービス料・消費税込み)
- ・ご予約、お問い合わせ 03-3217-1117 (「ポム・ダダン」直通)



<お料理メニュー>

- ・温製ポタージュスープ ホワイトアスパラのポタージュスープ～トリュフ風味
- ・アミューズ3種 ミニトマトのコンポート、金柑のコンポート、苺のマリネとパッションフルーツのソース
- ・オードブル 真鯛のカルパッチョ、白つぶ貝のコンフィ、スルメイカのポッシェ
- ・メインディッシュ 香川県産オリーブ牛イチボ肉のロースト
- ・フロマージュ、パン

<ドリンクメニュー>

ヴェーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット/シャンパンカクテル (ミモザ・ホワイトミモザ・キールロワイヤル) /
ワイン (赤・白) / ソフトドリンク (オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶・コーヒー・紅茶・
ハーブティー)

■丸ノ内ホテル「ヴェーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー」開催にあたっては、新型コロナウイルス感染予防・感染拡大防止のための対策を下記の通り講じてまいります(内容は、今後追加・変更される場合があります)。

- ・ご入館(ご入店)時に検温を実施しております。
- ・こまめな手指消毒が可能となるよう、ポム・ダダン入口及びテラス入口にアルコール消毒液を設置しております。
- ・フィジカルディスタンスに配慮し、間隔を空けたテーブルレイアウトとしております。
- ・席数に制限があるため、入店最大人数を制限しております。また団体のご予約に関しては人数に制限を設けておりますので、ご利用にあたっては事前のご予約をお勧めいたします。
- ・各テーブルにアルコールペーパーを設置しております。
- ・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おります。
- ・スタッフはマスクを着用しております。一部のスタッフは手袋や、フェイスシールドを着用しております。
- ・お料理は大皿から取り分ける必要がないように、個別に盛り付けてご提供しております。

■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)

※メニューや営業時間、イベントの内容は予告なく変更される場合があります。※写真は全てイメージです。

<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、松山 愛恵 TEL:03-3217-1111(代)
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-3 <https://www.marunouchi-hotel.co.jp>