

## 【夏季限定】みずみずしい桃をアレンジした多彩なメニューが登場 「丸ノ内ホテル ピーチフェア」

2021/7/1(木)～8/31(火) 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7月1日（木）～2021年8月31日（火）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、夏のフルーツを代表する“桃”をテーマにした、「丸ノ内ホテル ピーチフェア」を開催します。



「桃のタルト」(左)、「桃のパフェ」(中)、「桃のコンポート」(右)



アフタヌーンティーセット

### ■夏の果実の魅惑。芳醇な香りと優しい甘味の桃を使用したバラエティに富んだメニューラインナップ

今回の「ピーチフェア」では、桃をアレンジしたスイーツや冷製パスタ、カクテルをご用意しました。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桃を使用し、やさしく爽やかな彩りとバリエーション豊かな味わいをお届けいたします。

### ■ランチタイムからお楽しみいただける、桃がたっぷり入った3種類のデザート

「桃のパフェ」は、華やかで可愛らしいご褒美パフェ。白桃と黄桃、2種類の桃とクッキーやメレンゲ、フランボワーズソースが重なり、最後まで味と食感の変化をお楽しみいただけます。

また、白ワインをベースに、桃をはじめとするフルーツを甘く煮た「桃のコンポート メルバ仕立て」は、サクサクのアーモンドチュイルと桃のグラニテを添えて、夏にぴったりの味わいに仕上げました。

「桃のタルト～フロマージュブランとミルクアイスを添えて～」は、桃と相性の良いフレッシュチーズ「フロマージュブラン」のムースをあわせた、心躍るマリアージュといえる一品です。

### ■夏の看板メニューである「桃の冷製パスタ」が今年も登場！

「ポム・ダダン」夏の定番、「桃の冷製パスタ」は桃の甘味と完熟トマトの酸味、生ハムの塩味が絶妙なこの時期だけのメニュー。小さくカットした桃がパスタとよく絡み、ガーリックやホワイトバルサミコ、ハチミツで仕上げたソースと一体化した味わいをよりご堪能できるようになりました。



みずみずしい香りと甘さが引き立つ桃のメニューで、心潤う夏のひとときを、お過ごしください。

■丸ノ内ホテル ピーチフェア 概要

期 間：2021年7月1日（木）～2021年8月31日（火）

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～最終入店 16:00）

※提供時間は予告なく変更される場合があります。

ご予約・お問い合わせ：03-3217-1117（ポム・ダダン 直通）

<メニュー>



「桃のパフェ」  
¥1,996

※表示金額には、サービス料10%、消費税が含まれます。  
※スイーツには、¥605の追加料金でワンドリンク付きに変更できます。



「桃のコンポート メルバ仕立て」  
¥1,573



「桃のタルト～フロマージュブラン  
とミルクアイスを添えて～」  
¥1,694



「桃の冷製パスタ」

夏のランチタイムにおすすめの清涼感たっぷりの冷製パスタ。  
単品とセットをご用意しております。

単品 1名様 ¥2,904

※ランチタイム(11:30～14:00)のみ

セット(サラダ、パン、コーヒーまたは紅茶付き)  
1名様 ¥3,630



「桃のカクテル “ピーチハーバリウム”」  
¥1,210

ミントやベルローズを閉じ込めた氷が、まるで花を散りばめた“ハーバリウム”のように美しく涼しげなカクテル。桃の食感とレモンのほのかな風味が爽やかさを演出します。

※ノンアルコールカクテルもご用意できます。

※アルコールの提供自粛期間中は、ノンアルコールカクテルのみの提供となります。

「ピーチアフタヌーンティーセット」  
1名様 ¥4,000

ゆったりとした午後のひとときにぴったりなアフタヌーンティーセット。暑い夏を涼やかに楽しみいただける、桃のスイーツをはじめ、ひんやり冷たいグラスデザートなど、種類豊富な味わいをご堪能ください。



## 宿泊プラン「【お部屋で楽しむピーチ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～」

「ボム・ダダン」で提供している「ピーチアフタヌーンティーセット」をお部屋でゆっくりと寛ぎながら楽しめるご宿泊プラン。夏の暑さを忘れて、プライベート空間で桃を使ったデザートやお料理の数々を満喫しながら、ご滞在をお楽しみください。



### <特典>

- ・お部屋で楽しむ、「ピーチアフタヌーンティーセット」とお好きなドリンク1杯(お届け時間 14:00～17:00)
- ・お部屋で楽しむ、12種類の紅茶ギフトセット
- ・アーリーチェックイン  
(通常15時のところ、14時からのチェックインが可能)

■プラン詳細はホームページをご覧ください。

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

## 丸ノ内ホテルについて



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)

## ■丸ノ内ホテル フレンチレストラン「ボム・ダダン」では、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とおり、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、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。
- ・各テーブル及び、キャッシャーカウンターにアクリルパーテーションを設置しております。
- ・店内に株式会社キャンディルテクトの抗ウイルス抗菌光触媒コーティングを施しております。
- ・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。
- ・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。

※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(代表)  
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-6-3 <https://www.marunouchi-hotel.co.jp>