

報道関係各位

2021年10月29日
株式会社丸ノ内ホテル

「丸ノ内ホテルで楽しむクリスマス 2021」

フレンチ・和食・鉄板焼の各レストランで味わう「クリスマスディナー」
一足早いクリスマスパーティーに最適な「アーリークリスマス」
「クリスマスアフタヌーンティーセット」や「クリスマス宿泊プラン」も発売

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、2021年12月23日（木）～12月25日（土）のクリスマス期間限定で、8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて「クリスマスディナー ～Noël 2021～」を、7階 日本料理「大志満 椿壽」にて「クリスマス懐石コース」を販売いたします。また、7階 鉄板焼処「大安くらぶ」では、12月23日（木）～12月26日（日）の期間に「夜空を眺める聖夜」と題したクリスマスディナーをご提供いたします。

さらに、クリスマスシーズンを先取りし「ポム・ダダン」では、11月1日（月）～12月25日（土）まで「クリスマスアフタヌーンティーセット」を、12月1日（水）～12月22日（水）の期間はカジュアル気分でパーティーを満喫できる「アーリークリスマス 2021」を販売いたします。そして、クリスマスの装飾に彩られたスイートルームでの宿泊プランなどもご提供いたします。多彩なクリスマスプランが勢揃いした丸ノ内ホテルで、特別なひとときをお過ごしください。

クリスマスディナー

「クリスマスディナー ～Noël 2021～」 / 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)

「ポム・ダダン」のクリスマスディナーは、オードブルからデザートまで、どれも主役級の食材を使い、贅沢かつ繊細に盛り付けられたお料理を堪能できるスペシャルなコースメニューです。

期待が高まるコースのスタートは、優しい味わいでありながら、アマレットの香りをまとうせ気品高く仕上げたマロンのポターージュをご用意。

オードブルはタラバガニとウニ、ふたつの濃厚な旨味が芳醇な味わいとなり幸福感を演出。華やかな盛り付けで気分も盛り上げます。

また、二皿目のオードブルは、フォアグラをブイヨンで煮ることで、食材が持つ本来の味を引き立てました。続く、魚料理は、重厚感のある味わいのオマール海老とフロマージュのリゾットにヒラメが加わった三位一体の味わいの一皿です。パートブリックの食感や、春菊とともに様々な味のハーモニーをお楽しみください。

そしてメインディッシュは、香川県が誇るブランド牛「オリーブ牛」のサーロインを、香ばしく焼き上げ、キレがある赤ワインソースと共にご提供いたします。食後のデザートは、パティシエの卓越した技と真心が感じられるパリブレストをご用意。軽めのシュー生地とクリームにより食べやすく、リースを見立ててアレンジされたフルーツが華やかな見目を演出します。

店内を彩る、煌びやかな装飾に加え、東京駅を臨む屋外テラスにもフォトスポットとしてぴったりなクリスマスアレンジを施しております。シェフが贈る贅沢なディナーコースで、大切な人と素敵な時間をお過ごしください。



期 間：2021年12月23日（木）・24日（金）・25日（土）
時 間：17:30～最終入店 20:30
料 金：1名様 ¥15,730（サービス料・消費税込）



「クリスマス懐石コース」/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、北陸特産の白海老やのど黒のほか、河豚、蟹、帆立貝など冬の食材を使ったクリスマス限定の懐石コースをご用意いたしました。いずれのコースもスパークリングワインの飲み放題付きです。

「和のクリスマス」を表現するため、和食器に盛り付けたお料理にリースやベルなどをアレンジしました。個室確約のアップグレードコースでは、調理前の活き伊勢海老をご覧いただいてから雲丹焼きにしてご提供いたします。落ち着き溢れる和の空間で、心に残るクリスマスをお過ごしください。



期 間：2021年12月23日（木）・24日（金）・25日（土）
時 間：17:00～最終入店 19:00 ※ご利用3日前の12:00までに要予約
料 金：クリスマス懐石コース（ホール席限定） 1名様 ¥15,000（サービス料・消費税込）

※スパークリングワイン&ソフトドリンク 90分飲み放題付/懐石コース 全8品

個室確約！アップグレード☆クリスマス懐石コース 1名様 ¥20,000（サービス料・消費税込）

※伊勢海老の雲丹焼き&スパークリングワイン&ソフトドリンク 90分飲み放題付/懐石コース 全9品

「夜空を眺める聖夜」/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、“高級食材を鉄板焼で堪能する贅沢なクリスマス”をテーマに、海の幸や銘柄牛を使った特別なコースをご用意いたしました。口どけの良いフォアグラや、磯の香り漂う伊勢海老、活き鮑、味わいの違いを楽しめる黒毛和牛のロースとフィレを絶妙な火加減で調理いたします。カウンター越しに臨む美しい夜景とともに、鉄板焼ならではの臨場感をお楽しみください。



期 間：2021年12月23日（木）～26日（日）
時 間：17:30～最終入店 20:30 ※ご利用2日前までに要予約
料 金：2名様 ¥46,000（サービス料・消費税込）

アーリークリスマス 2021

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 2021」/8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」

ちょっと早めのクリスマスを、気軽にお楽しみいただけるカジュアルなコースメニュー「アーリークリスマス」。エビ、カニ、ハマグリ、芳醇な魚介の味わいを堪能できるプチオードブルから始まり、パイを開けた時に立ち上る豊かな香りのクラムチャウダー、メインには、ターキーにきのこを詰めたバロティース、トマト、ケッパー、オリーブのソースと合わせた仔羊のロースト、ミートキッシュとボリュームたっぷりのプレートをご提供いたします。



期間：2021年12月1日（水）～22日（水）

時間：ランチ 11:30～14:00（最終入店 13:30）/ディナー 17:30～最終入店 20:30

料金：1名様 ¥7,865（サービス料・消費税込）※乾杯用スパークリングワイン付き

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」

クリスマスをテーマにした、心弾むアフタヌーンティーセットをご用意しました。上段にはクリスマスツリーを黒皿に白く描き、オーナメントをイメージしたスイーツの数々で、ワクワク感を演出。プティフルは、凝縮された贅沢な味わいをご堪能いただける品々です。クリスマスの雰囲気満載のアフタヌーンティーセットで、贅沢なひとときをお過ごしください。



期間：2021年11月1日（月）～12月25日（土）

提供時間：14:00～17:30（最終入店 16:00）

料金：1名様 ¥4,000（サービス料・消費税込）

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）

「【クリスマス☆スイート】レストランで味わうスペシャルディナーとお部屋で乾杯シャンパン付き」

クリスマス装飾が施された、最上階のスイートルームで高級シャンパンのモエ・エ・シャンドンをお楽しみいただける、ディナー付きの宿泊プランです。お食事は「ポム・ダダン」のクリスマスディナー～Noël2021～を心行くまでお楽しみください。

宿泊対象期間：2021年12月23日（木）～25日（土）

料金：ご朝食なし（1室2名様ご利用）¥64,530～（サービス料・消費税・宿泊税込）

ご朝食付き（1室2名様ご利用）¥71,306～（サービス料・消費税・宿泊税込）

内容：・「ポム・ダダン」でのクリスマスディナー～Noël2021～

・お部屋にモエ・エ・シャンドンハーフボトル1本をご用意（ノンアルコールスパークリングワインに変更可能）



丸ノ内ホテルクリスマスプランの詳細については、以下のサイトよりご確認ください。

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

※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。※写真はすべてイメージです。

<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>