

報道関係各位

2021年12月22日
株式会社丸ノ内ホテル

イチゴの魅力を中心くまで堪能する多彩なラインナップ 「丸ノ内ホテル ストロベリーコレクション」

丸ノ内ホテル全館でイチゴをテーマにした商品を発売

2022年1月11日(火)～3月31日(木) ※一部2月28日(月)まで

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、2022年1月11日(火)より期間限定で、ホテル全館にてイチゴをテーマにしたメニューやプランを発売いたします。

8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」では、1日を通してイチゴのメニューをお楽しみいただける「ALL DAY STRAWBERRY」と題したフェアを展開いたします。



ポム・ダダン「ALL DAY STRAWBERRY」メニュー 一例



大安くらぶ「イチゴ尽くしのコース」

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)

■1日中ストロベリー体験!朝から晩までイチゴに魅了される「ALL DAY STRAWBERRY」

期 間:2022年1月11日(火)～3月31日(木)

【ご朝食(7:00～10:00)】

「アメリカンブレックファースト」に、イチゴを使った、選べる2種類のメインディッシュをご用意

「ストロベリーフレンチトースト」は、ふんわりと焼き上げたフレンチトーストに、イチゴとバニラアイスクリームを添え、付け合わせのベリーのソースで味の変化を楽しめる一品です。

「ストロベリーカプレーゼオープントースト」は、トマト&モッツアレラチーズ、キャラメリゼしたバナナ、イチゴ&ベリーの3種類のオープントーストにイチゴのカプレーゼを添えています。

「アメリカンブレックファースト」1名様 ¥3,388

メインディッシュ、サラダ、ジュース、カフェ他

※素材の味わいをお楽しみいただける「フレッシュストロベリー 練乳添え」(¥1,452)もごございます。



【ランチ～ディナータイム(11:30～22:00/L.O. 21:30)】

華やかな見た目と共にイチゴの魅力を堪能できる「ストロベリーデザート」が5種類登場!

しっとりとしたスポンジにたっぷりのイチゴをサンドした王道の「ストロベリーショートケーキ」をはじめ、しっとり柔らかなパンに甘酸っぱいイチゴと優しい甘さの生クリームが好相性の「ストロベリークリームサンド」、美しい断面と、様々な美味しさの層が重なった「ストロベリーパフェ」、イチゴと3種のクリームをクレープで包み、春をイメージして盛り付けた「ストロベリークレープ」をご用意いたしました。

また、「ストロベリーアソートプレート」は、シフォンケーキ、ショートケーキ、イチゴのスープ、イチゴのクレープを盛り合わせた贅沢な一皿です。



「ストロベリーショートケーキ」 ¥1,936



「ストロベリークリームサンド」 ¥2,178



「ストロベリーパフェ」
¥2,299



「ストロベリーアソートプレート」 ¥3,025



「ストロベリークレープ」 ¥1,815

※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。

【ティータイム(14:00～17:30 ※最終入店 16:00)】

「ストロベリーアフタヌーンティーセット」

スイーツはもちろん、セイボリーまで、イチゴづくしのアフタヌーンティーです。イチゴのかわいらしさと、甘酸っぱい魅力を引き出す趣向を凝らしたスイーツの数々。香り高い紅茶のセレクションと共にお楽しみください。

「ストロベリーアフタヌーンティーセット」1名様 ¥4,000



【ティータイム～ディナータイム(10:00～22:00/L.O. 21:30)】

“大人のイチゴ”を堪能できる、2種類の創作カクテルです。生クリームとヨーグルトのしっとりとした舌ざわりに、イチゴの甘さが口いっぱい広がるデザートカクテルの「淡苺」と、ストロベリーとライムの果肉が入った、爽やかな口当たりのクリアな「澄苺」。イチゴに酔いしれるひとときをお過ごしください。

「淡苺(あわいちご)」 ¥1,452

「澄苺(すみいちご)」 ¥1,391 (ノンアルコール ¥1,210)



「淡苺」左 / 「澄苺」右

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)

■「イチゴ尽くしのコース」

「大安くらぶ」では「ストロベリー×鉄板焼き＝贅沢フルコース」と銘打ち、イチゴをお料理として楽しむスペシャルディナーをご提供いたします。

フォアグラソテー イチゴのパンケーキ、鴨肉のソテーにはイチゴソースやイチゴ塩を添えるなど一皿ごとにイチゴの表情が変わるコースに仕上げました。

期間：2022年1月11日（火）～3月31日（木）

時間：17:30～22:00（L.O. 20:00）※要予約（2日前まで）

料金：1名様 ¥15,000



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)

■ランチの締めくくりに爽やかなイチゴデザート

「大志満 椿壽」のランチ「織部」、「光悦」のデザートに、マスカルポーネの爽やかな風味が香るイチゴのアイスクリームをご用意いたします。季節感を大切に、丁寧に仕上げられた、彩り豊かなお料理とともに楽しみください。

期間：2022年1月11日（火）～2月28日（月）

時間：11:00～15:00（L.O. 14:30）

料金：「織部」1名様¥6,700／「光悦」1名様¥4,700



7階 シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」

ご予約・お問い合わせ 03-3215-5555(ル・コネスール)

■ストロベリーカクテル「レオナルド・カンパーニュ」

「ル・コネスール」では、落ち着いた大人の空間で楽しむ、シャンパンベースのストロベリーカクテルが登場。果肉の食感を残した、素材の味わいも楽しめる1杯です。イチゴを沈めたグラスの底から徐々に淡いグラデーションとなる、華やかな見た目に仕上げました。軽く混ぜ合わせ、お好みの味でお楽しみいただけます。

期間：2022年1月4日（火）～2月28日（月）

時間：カフェ 11:00～17:00（L.O. 16:30）バー 17:00～23:30（L.O. 23:00）※日曜・祝日のみ 17:00～23:00（L.O. 22:30）

料金：¥2,650



英国式リフレクソロジー「Salon 凜 rin」

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111(フロント課)

■いちご茶のサービス付！90分スペシャルプラン「頭・フェイシャル・デコルテ～足裏90分」

全身のリフレッシュに最適な期間限定の90分コースをご用意いたしました。

ヘッド、全身、足裏までオールハンドの丁寧な施術で、リンパを流して血行を促進します。

施術後には、完全無添加・ノンカフェインのいちご茶のサービスでリラックスできるひとときをお過ごしいただけます。



期 間：2022年1月11日（火）～3月31日（木）
時 間：15:00～22:00(最終受付 21:00)
料 金：1名様 ¥19,800 ※消費税込み

宿泊プラン

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111 (予約課)

「【ストロベリーコレクション】リフレクソロジーとイチゴのデザートセットに癒されるひととき」

「丸ノ内ホテル ストロベリーコレクション」を満喫できるご宿泊プランです。「サロン凜」での本プラン限定リフレクソロジー90分特別コース(いちご茶付き)と、「ポム・ダダン」で利用できるデザートセットの特典が付いております。ゆったりと癒しのひとときをお過ごしください。



宿泊可能期間：2022年1月11日（火）～3月30日（水）

料 金：【朝食なし】1室(2名様ご利用) ¥63,236～

【朝食付き】1室(2名様ご利用) ¥70,012～

※上記各料金共、サービス料・消費税・宿泊税込み

特 典：

- ・フレンチレストラン「ポム・ダダン」にてデザートセット(アフタヌーンティーセットを除くイチゴを使ったデザートメニュー+ワンドリンク)
- ・リフレクソロジー「サロン凜」での本プラン専用リフレクソロジー90分特別コース(頭・背中・足)

■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講じております。
詳細はこちらよりご確認ください。

<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/202006coronavirus/>

※特に記載のない限り、料金にはサービス料・消費税が含まれております。
※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>