

報道関係各位

2022年3月7日
株式会社丸ノ内ホテル

360°美味しいシーフードプレートや豪快なTボーンステーキなど 「春のおすすめメニュー」

陽気に誘われて楽しむ、ワインとも相性が良いアラカルトメニューの数々

2022年5月31日（火）まで フレンチレストラン「ポム・ダダン」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、2022年5月31日（火）まで8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、「春のおすすめメニュー」として、「シーフードプレート」や「Tボーンステーキ」など全5種類のお料理を販売します。



「シーフードプレート」



「Tボーンステーキ」

■ “陽気に誘われ シーフードを” ポム・ダダンらしくアレンジされた 360° 美味しいプレート

おすすめメニューの主役は、風通しの良い開放的な屋外テラスでもお楽しみいただける「シーフードプレート」。オマール海老や甘えび、ホタテ、サザエ、バイ貝、ムール貝、ホッキ貝、ハマグリなど種類豊富な魚介を味わえる、贅沢な一品です。

カクテルソースや、にんにくの香り豊かなアイオリソース、さっぱりとした赤ワインビネガーなど、シーフードの美味しさを引き立てる4種類のソースとともにお楽しみいただけるほか、フォンデュスタイルで味わうアヒージョ、プレート中央に盛り付けられたチーズ、オリーブ、ピクルスと共に最後の一口まで存分にお楽しみいただけます。

■インパクトも抜群！フィレとサーロインを豪快に堪能できる「Tボーンステーキ」

ダイナミックな見た目がテーブルを盛り上げる「Tボーンステーキ」は、サーロインとフィレを一度に味わいたい方におすすめの一品。旨みを閉じ込めミディアムレアに焼き上げたジューシーなお肉は、食べやすいように骨から切り離し、大きめにカットしてご提供します。そのまま豪快に頬張っても、お客様ご自身で好みの大きさにして味わうこともできます。グレービーソースやマスタードソースなど、3種のソースとの相性も抜群です。

■海の恵みに春の素材を取り入れて彩り鮮やかに。魚介の旨みたっぷりのメニューも登場

「手長エビとハマグリของナージュ」

手長エビやハマグリ、白身魚などの魚介類と野菜をブイヨンで煮込んだナージュは、凝縮された素材の旨みが魅力的な一品。蓋を開けると立ち込める香りも食欲をそそります。また、お料理をさらにお楽しみいただけるよう4つのコンディメント（薬味）もご用意しました。ディップしても、スープに溶かしても力強いアクセントとなる“ルイユ”や、芳醇な香りがたまらない“トリュフオイル”など、お好みに合わせてお使いください。



「手長海老とハマグリของナージュ」

「スパゲッティーニ ペスカトーレ」

エビやムール貝など、たっぷりの魚介類の旨みがトマトソースと調和したペスカトーレ。フレッシュトマトを使用し、風味ある軽やかな味わいを残しつつ、しっかりと仕上げたソースが特徴です。トマトの酸味と魚介の旨みがしっかりとパスタに絡んだ、この季節ならではの一品をお楽しみください。



「スパゲッティーニ ペスカトーレ」

「金目鯛と山菜 柑橘のヴィネグレットソース」

金目鯛や春の山菜、菜の花を柑橘系の酸味をアクセントに効かせたヴィネグレットソースでいただくオードブルです。柑橘のソースには文旦を使い、上品な香りとおほんのりとした甘さを感じる味に仕上げています。

窓から差し込む陽光が心地よく、頭上に広がる吹き抜けが開放的な「ポム・ダダン」。これからの季節は、東京駅を見渡せる屋外テラス席も人気です。爽やかな風に誘われて、シャンパンやワインを片手に「春のおすすめメニュー」で語らいのひとときをお楽しみください。



「金目鯛と山菜 柑橘フルーツのヴィネグレットソース」

■春のおすすめメニュー 概要

期 間：2022年5月31日（火）まで / 店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：11:30～21:00 (L.O. 20:30) ※メニューによって提供時間が変わります。

※最新の営業時間はホテルホームページ (<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/202004info>) をご確認ください。

内 容：シーフードプレート ※ご利用前日の12:00迄にご予約ください	¥14,520
Tボーンステーキ	¥14,520
手長エビとハマグリของナージュ	¥5,082
スパゲッティーニ ペスカトーレ	¥2,904
金目鯛と山菜 柑橘のヴィネグレットソース	¥4,235

■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/>

※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>