

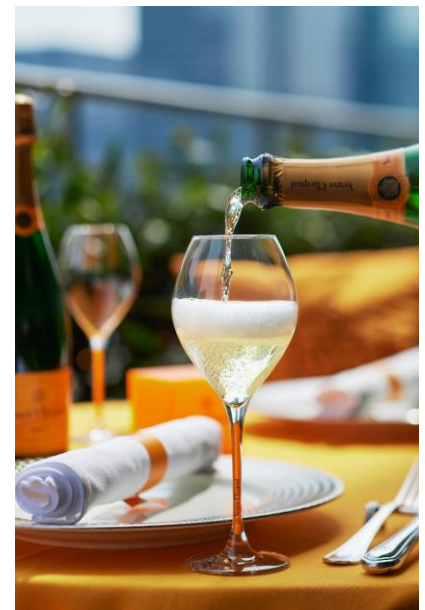
報道関係各位

2022年4月11日
株式会社丸ノ内ホテル

GW 限定！東京駅を見渡す屋外テラスでシャンパンを贅沢に堪能 「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2022」

シャンパンをより美味しく楽しむ上質なお料理とともに、ご褒美のひとつきを
2022年4月29日（金・祝）～5月8日（日）まで 「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、2022年4月29日（金・祝）～2022年5月8日（日）のゴールデンウィーク期間限定で、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 2022」を開催します。



■ゴールデンウィークは爽やかな風を感じる屋外テラスで、心ゆくまで贅沢にシャンパンを堪能！

東京駅を眼下に臨む「ポム・ダダン」の屋外テラスでGW期間に開催する、「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2022」。世界有数のシャンパーニュブランド「ヴーヴ・クリコ」の味とスタイルを代表する「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」をはじめ、シャンパンカクテルやソムリエがおすすめするワインなどが飲み放題です。「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」は、フルーティーな香りと心地よい爽やかな味わいが特徴。華やかで気分も上がる、シェフこだわりのお料理とともに、心ゆくまでシャンパンを味わう贅沢な時間をご提供します。

■シャンパンとのマリアージュを追求したシェフこだわりのお料理をカジュアルなコーススタイルで

お料理は、シャンパンと相性の良いメニューを1名様ずつコーススタイルでご提供します。アミューズのコルネは2種類をご用意。ケッパーの効いたサーモンマリネと、柚子の風味が爽やかに広がるコールドビーフがこれから始まるお食事の期待感を高めます。

続くオードブルバリエは、パレットの形をしたお皿にシーフードを中心に彩り鮮やかなお料理の数々を盛り付けました。爽やかな味わいの“金目鯛の炙り 柑橘のヴィネグレット”や、甘味を最大限に引き出した“ポワロー葱のキッシュ”、キャラメリゼされたウナギの香ばしさがアクセントとなりフォアグラの旨味を一層引き立てた“フォアグラとウナギのミルフィーユ”などをラインナップしました。

さらにメインディッシュとしてご提供する“オリーブ牛のブレゼ パルメザンチーズのリゾット添え”は肉質の良さが特徴の香川県産「オリーブ牛」を柔らかく煮込んだ一品です。オリーブ牛の旨みと濃厚なマデラ酒、タマネギの甘味、トマトの酸味のバランスが良く、チーズリゾットとの相性も絶妙で、最後のひと口までお楽しみいただけます。



シャンパンを片手に上質なお料理を堪能しながら、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 2022」。このゴールデンウィークは、陽光あふれる爽やかな屋外テラスで、至福のひとときをお過ごしください。

■ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2022 概要

期 間：2022年4月29日（金・祝）～2022年5月8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：11:30～22:00（最終入店 20:00）

※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：フリーフロー（90分）＋お料理（3皿）

料 金：1名様 ¥14,520（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>

【アミューズ】 2種のコルネ（サーモンマリネ、コールドビーフ）

【オードブルバリエ】 金目鯛の炙り 柑橘のヴィネグレット、ポワロー葱のキッシュ、カマンベールチーズとドライフルーツ、フォアグラとウナギのミルフィーユ、帆立貝・ムール貝・甘エビのカクテル、リンゴのコンポートと生ハムのロール仕立て

【メインディッシュ】 オリーブ牛のブレゼ パルメザンチーズのリゾット添え

<ドリンクメニュー>

ヴーヴ・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）、ソムリエのおすすめワイン（赤/白）、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（ローズヒップ/カモミール）

■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/>

※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>