

報道関係各位

2022年6月1日
株式会社丸ノ内ホテル

【丸ノ内ホテル】一部のメニューにサステナブルフードを採用した Summer Collection ～夏のおすすめメニュー～

香川県産オリーブ牛や瀬戸内キャビア、高糖度トマト、都心のビル屋上で採れるはちみつを使用

2022年6月1日（水）～8月31日（水）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6月1日（水）～2022年8月31日（水）までの間、8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて“食べて元気に、笑顔を広げる”をテーマに、Summer Collection ～夏のおすすめメニュー～ を販売致します。今回、一部のメニューにサステナブルな食材を取り入れたメニューをご用意致しました。

【サステナブルフードを採用したメニューのご紹介】

■香川県産オリーブ牛バラ肉のカルボナード ￥5,082

柔らかく上質な肉質とさっぱりとした脂身が特徴のオリーブ牛を丁寧に下ごしらえし、美味しい部分だけを、夏らしくビールに漬け込み、焼き上げ、煮込んだ一品。口に含んだ瞬間、ほどけるような柔らかさと、旨味をたっぷり含んだ肉汁をお楽しみいただけます。

また、付け合わせには多彩な食感をご堪能いただけるよう、素材の味わいを引き出したアスパラガスのバター焼き、オリーブがアクセントに効いたナスのパン粉焼きなどを揃えました。スパイシーな赤ワインとも相性ぴったりです。



【オリーブ牛とは】

日本のオリーブ栽培発祥の地、香川県小豆島では、オリーブ油を搾油した後の搾り果実を、乾燥させて飼料にして牛に与えることで、クリアな脂の良質な肉を育てています。そしてオリーブ牛堆肥をオリーブ畑へ還元し、循環型農業を実現しています。

■オマール海老と野菜のテリーヌ “瀬戸内キャビア ベステル” 添え ￥4,235

温暖で自然豊かな瀬戸内の清らかな天然地下水で育てられ、雑味のない素材本来の旨みを引き出した国産キャビア「瀬戸内キャビア ベステル」を、オマール海老と野菜のテリーヌに合わせました。

夏らしく涼やかな見た目のテリーヌは、肉厚でプリプリとした食感のオマール海老が主役。さわやかな柚子胡椒マヨネーズソース、マイルドな甘さのparsnipソースと共に召し上がりください。



【瀬戸内キャビア ベステルとは】

瀬戸内の漁業の町、東かがわ市で旧中学校を利用してチョウザメの養殖をスタート。体育館で地下水を組み上げ、水槽を設けて養殖を行い、理科室で研究・開発、家庭科室で加工するなど、従来の施設を活用し、地域に貢献したいという気持ちを胸に、世界に向けて瀬戸内キャビアの魅力を発信しています。ベステルは、チョウザメの中でも最高級のキャビアが採れることで知られるペルーガ（オオチョウザメ）とコチョウザメのハイブリッド種。上品な香りと余韻をお楽しみいただけます。

■高糖度トマト “RinRin”を使用したガスパチョ スパイシーなクスクスと共に ¥1,936

通年平均糖度 11 以上の高糖度で、酸味が少なく甘さと旨みが詰まったフルーツトマト “RinRin” の素材の良さを存分に堪能いただけるガスパチョをご用意しました。トマトのほか、玉ねぎ、セロリ、シェリービネガー、オリーブオイルのみで素材の味を大切にシンプルに仕上げ、マリネしてから手作業で手間暇かけて調理することで、美しいトマトの赤を表現。カリカリのクルトンとクスクスを、ガスパチョに合わせることで食感の違いもお楽しみいただけます。



【高糖度トマト “RinRin” とは】

三菱地所グループの株式会社メックアグリが生産する、太陽光を利用して、照度、気温、CO2 排出量などの環境制御システムを導入した「オスミックハウス」と高密度微生物有機培土「オスミックソイル」を利用した、化学合成肥料を使わずに栽培されたフルーツトマトです。新たな、価値の高い食材の生産によって、地元の産業振興や雇用創出にも貢献しています。

■丸の内はちみつを使用したレモンスカッシュ ¥1,089

都心ビルの屋上で養蜂を行う「丸の内ハニープロジェクト」で生まれた、希少な「丸の内はちみつ」を使用した、レモンスカッシュです。

爽快感を感じるよう、透明度の高いブルーで涼やかなグラスを演出。レモンとライムの爽やかな酸味と丸の内はちみつの優しい甘さ、炭酸のシュワっとした喉ごしをお楽しみいただける一杯です。



【「丸の内ハニープロジェクト」とは】

丸の内エリアのビルの屋上で養蜂を行う「丸の内ハニープロジェクト」。丸の内にて暮らすミツバチが皇居や都心の公園に咲く花々から集めた「地元産のはちみつ」です。養蜂活動の担い手育成と都市養蜂を通じたコミュニティ形成を目指し、自然と共生する環境都市、健康都市の創生を目指しています。

■Summer Collection ～夏のおすすめメニュー～ 概要

期 間：2022年6月1日（水）～2022年8月31日（水）

店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：11:30～22:00 (L.O. 21:30) ※メニューによって提供時間が異なります。

※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。
上記以外のメニューを含む Summer Collection ～夏のおすすめメニュー～はこちらをご確認ください。

<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/tpx-sumcol2022/>

■丸の内ホテルにおけるサステナビリティの取り組みは以下よりご確認ください。

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

■丸の内ホテルでは、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>

株式会社丸の内ホテル 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>