

報道関係各位

2022年8月26日  
株式会社丸ノ内ホテル

## 【丸ノ内ホテル】“心を満たす至福の秋時間”がテーマ 「AUTUMUN RECOMMENDATION」

「丸善 丸の内本店」直結・読書の秋を楽しむ宿泊プランや、季節の美味、優雅なひとときを楽しむプラン・商品  
2022年9月1日～11月30日（一部を除く）

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9月1日（木）～2022年11月30日（水）までの期間限定で、“心を満たす至福の秋時間”をテーマに、ホテル全館で多彩なプランをご提供する「AUTUMUN RECOMMENDATION」を開催します。

都心にいながらも、心静かに満たされ、身も心も潤う多彩なプランが登場。忙しい日常から離れ、ゆったりとした贅沢な時間をお過ごしください。

### ■身も心も潤う秋を楽しむ「AUTUMUN RECOMMENDATION」3つのポイント

#### 1. 時間を楽しむ

読書の秋を満喫できるご宿泊プランが登場しました。7階ホテルロビーからエレベーターで「丸善・丸の内本店」に本探しの旅へ。静寂なゲストルームで読書に没頭し、新しい世界に触れる楽しいひとときをお過ごしください。



#### 2. 季節の美味を楽しむ

フレンチレストラン「ポム・ダダン」では見た目と味にこだわったデザート4品をご提供します。また、日本料理「大志満 椿壽」では、実りの季節ならではの特別懐石をご用意します。さらに、鉄板焼処「大安くらぶ」のディナーコースは、食通に愛される“神戸牛”の味や食感はもとより、焼き上がりの香りや音までもご堪能いただけます。



#### 3. 優雅なひとときを楽しむ

シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」では、シガーとペアリングしても楽しめる、国産・世界各国のウイスキーを豊富にラインナップ。英国式リフレクソロジー「Salon 凜 rin」では、ヒーリング音楽とアロマオイルによる施術で極上のリラックスタイムをお過ごしください。



宿泊プラン／読書の秋を満喫したい方にぴったり

ご予約・お問い合わせ 03-3217-1111（予約課）

### 【お気に入りの本と出会う読書ステイ】丸善丸の内本店で使える honto ポイント&トートバッグ付き

慌ただしい日常の中でふと立ち止まり、本を片手に自分と向き合う時間を過ごしませんか。丸善・丸の内本店までエレベーターで直結というアクセスの良さを活かした宿泊プランが登場しました。同店で使える honto ポイントとトートバッグをプレゼントいたします。

東京駅とは反対に位置する静寂なお部屋で、読書に没頭できる秋の時間をお楽しみください。

宿泊対象期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）

料 金：[朝食なし] 1名様1室 ¥33,870～/2名様1室 朝食なし ¥34,870～  
[朝食付き] 1名様1室 ¥37,258～/2名様1室 朝食付き ¥41,646～  
※料金にはサービス料・消費税・宿泊税が含まれております。

特 典：・honto ギフトセット 3,150ポイント（1室につき1つ）

・丸善ジュンク堂書店オリジナル「トートバッグ」（1名様につき1つ）

※<honto ギフトセット>:honto カードにポイントチャージ用チケットがついたセットです。

※honto ポイントは、全国の提携書店（ポイントサービス実施店舗）や honto 「電子書籍ストア」「本の通販ストア」でもご利用いただけます。



8F 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」では、季節の素材を用いたまるでアートのような斬新な盛り付けで魅了する4品のデザート「秋のパティシエスペシャリティーズ」をご用意しました。

「モンブラン・アラモード」は、口どけのよい2種のモンブランペーストをベースに、サクサクとした栗のチョコ生地、しっとりとした栗のビスキュイ、ホイップクリームが織りなすハーモニーで、“現代風”モンブランを表現した一品です。

「栗のパートフィロ包み」は、シナモンが香り立つ、栗の甘味やほくほくした食感がダイレクトに味わえる温かいデザートです。渋皮栗と一緒に栗のアーモンドクリーム、黄栗の餡を包んだ、パティシエおすすめの一品です。

「洋梨のキャラメリゼ」は、フランス産洋梨のコンポートをキャラメリゼし、フレッシュな洋梨のピューレとビターな塩キャラメル of 2種類のソースで味わいの変化をお楽しみいただけます。

「シャインマスカットパフェ」は、シャインマスカットの素材を活かし、貴腐ワインや白ワインのムースで味の統一感を持たせながら、それぞれの層で異なる食感と味わいをご堪能いただけます。



秋のパティシエスペシャリティーズ

期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）

料 金：モンブラン・アラモード	¥1,815
栗のパートフィロ包み	¥1,815
洋梨のキャラメリゼ	¥1,936
シャインマスカットパフェ	¥2,662

7F 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、北陸の食の都・金沢の秋を楽しむ特別懐石「加賀五彩（かがごさい）」をご提供します。日本三名山のひとつ、白山の清流が注ぎ込む日本海の好漁場から揚がる旬の魚介、肥沃な加賀平野に実る加賀蓮根や百万石椎茸など金沢の“じわもん（地物）”をメインに、実りの秋を代表する松茸などの食材を盛り込みました。多くの食通を魅了してやまない加賀料理の真髄をご堪能いただけるコースです。



秋の特別懐石「加賀五彩」

期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）

提供時間：11：00～15：00（L.O.14：30）／17：00～21：00（L.O.19：00）

※要予約（ご利用日の3日前までにご予約ください）

料 金：1名様 ¥20,000

内 容：先付、前菜、お浸ぎ、吸物、造り、煮物、焼物、酢物、お食事、お食後

※メニュー内容は月ごとに変ります。

## 7F 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、食通から愛される“神戸牛”を堪能するディナーコース「丸の内」をご用意しました。

絶妙な火入れ加減で、神戸牛ならではのなめらかな舌触りとまろやかな味わいを最大限に引き出します。野菜や、フォアグラ、鮑など豪華な素材とあわせて、目の前で手際よく焼き上げるライブ感、焼き上がりの香りや音までもご堪能ください。



### ディナーコース「丸の内」

期 間：2022年9月1日(木)～11月30日(水) / 時 間：17:30～22:00 (L.O. 21:00)

※要予約(ご利用日の3日前までにご予約ください)

料 金：1名様 ¥35,000

内 容：前菜、フォアグラのソテー、焼野菜、焼鮑、神戸牛リブロース(120g)、  
ガーリックライス、赤出汁、香の物、デザート

## 7F 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)

「ル・コネスール」では、“イチローズモルト”をはじめ世界的に注目されるジャパニーズウイスキーを中心に世界各国から選りすぐりのウイスキーを含む、充実のラインナップをご用意。

シガーとのペアリングもご提案します。深い味わいと芳醇な香りが口いっぱいに広がる琥珀色の一杯を前に、心地よい優雅なひと時をお過ごしください。



### 「ウイスキーフェア」

期 間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時 間：カフェ 11:00～17:00 (L.O. 16:30)

バー 月～土 17:00～23:30 (L.O. 23:00) / 日曜・祝日 17:00～23:00 (L.O. 22:30)

※バータイムのご利用は1名様¥1,100のカバーチャージを頂戴いたします。

料 金：1杯(30ml) ¥1,700～(消費税込)

## 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)

「サロン凜」では、特別コース「ドライヘッド&アロマボディトリートメント70分」をご用意しました。ライフスタイルの変化に伴い酷使している体の疲れを、肩・腰・頭・足の順にオールハンドでじっくりとほぐし、自律神経を整えていきます。

### 「ドライヘッド&アロマボディトリートメント70分」

期 間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)

時 間：15:00～22:00(最終受付 21:00)

料 金：1名様 ¥16,500(消費税込)



■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/>

※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>

株式会社丸の内ホテル 事業推進部 鈴木 崇利、大嶋 沙耶 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>