

報道関係各位

2022年9月16日
株式会社丸ノ内ホテル

【丸ノ内ホテル】3日間限定！シャンパンを心ゆくまで楽しむ大人のハロウィン 「イエローウィン ヴーヴ・クリコ フリーフロー スペシャルディナー」

ヴェーヴ・クリコ×ハロウィン×ポム・ダダン×東京味わいフェスタのご予約制スペシャルディナー
2022年10月28日（金）～10月30日（日） 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10月28日（金）～2022年10月30日（日）までの3日間限定で、“大人のハロウィン”をテーマに、8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて「イエローウィン ヴーヴ・クリコ フリーフロー スペシャルディナー」を事前予約制にて販売します。



イエローウィン ヴーヴ・クリコ フリーフロー スペシャルディナー

■ヴェーヴ・クリコ「イエローウィン」！贅沢なシャンパンのフリーフローでハロウィンを満喫

世界有数のシャンパーニュブランド「ヴェーヴ・クリコ」が、ハロウィンをエレガントかつスタイリッシュに演出し、「ヴェーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」とともに祝う「イエローウィン」。ポム・ダダンでは「イエローウィン」に因み、フルーティーな香りと心地よい爽やかな味わいが特長の「ヴェーヴ・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ワインなどが飲み放題のハロウィン期間限定、特別ディナーをご用意しました。

心ゆくまでシャンパンを味わいながら、特別なハロウィンナイトをお過ごしいただけます。

■「東京味わいフェスタ 2022」に参画！東京産食材を使用した華やかなハロウィンディナーをご提供

お料理は、“大人のハロウィン”をテーマに、東京産食材を使用したシャンパンに合うコース料理をご提供いたします。乾杯とともにお楽しみいただくウェルカムアミューズは、彩りよく見た目も楽しめる3種をフィンガーフードスタイルをご用意。続くオードブルの“アワビとホタテのタルタル 東京産野菜とハーブの彩り キャビア添え”は、まるで庭園のような美しい彩りを東京産野菜とハーブで表現した一皿。ピューレにした東京産ルッコラとビーツ、キャビアの塩気と濃厚な味わいが、アワビとホタテの相性の良さを引き出した、まさにシャンパンが進む一品です。

メインディッシュの、“国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 東京産野菜を添えて”は、牛肉の旨みを最大限引き出すよう、丁寧に赤ワインで柔らかく煮込み、バターナツカボチャや紅くるり大根などを味わい深く仕上げた東京産野菜を添えてご提供します。デザートには、シャンパンとも好相性なボンボンショコラや洋梨のパートドフリユイなどを5種ご用意。

なお、当メニューは「東京味わいフェスタ 2022 TASTE of TOKYO」参画メニューです。同期間、丸の内仲通りや御幸通りなどで開催されるイベントと合わせてお楽しみいただけます。

「東京味わいフェスタ 2022 TASTE of TOKYO」詳細はこちら

<https://tokyogrown.jp/ajifes/2022/>

ヴーヴ・クリコ×ハロウィン×ポム・ダダン×東京味わいフェスタが奏でる豪華なカルテットをこの機会にぜひご賞味ください。



アワビとホタテのタルタル
東京産野菜とハーブの彩り キャビア添え



国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
東京産野菜を添えて

■イエローウィン ヴーヴ・クリコ フリーフロー スペシャルディナー 概要

期 間：2022年10月28日（金）～2022年10月30日（日）

店 舗：8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：17:30～22:00（最終入店 20:00）

内 容：フリーフロー90分 + お料理

料 金：1名様 ¥17,000（サービス料・消費税込み）

※ご予約制：ご利用の前日までにご予約ください。

ご予約・お問合わせ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」直通）

※1日30食限定。上記期間は通常メニューのご提供は休止します。



<お料理メニュー>

- ・3種のウェルカムアミューズ
- ・アワビとホタテのタルタル 東京産野菜とハーブの彩り キャビア添え
- ・国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 東京産野菜を添えて
- ・5種のアソートミニデザート
（ボンボンショコラ、洋梨のパートドフリユイ、ガレットブルトンヌ、ブランマンジェ、フルーツタルト）
- ・パン、コーヒーまたは紅茶

<フリーフロー 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）、シャンドン ガーデン スプリッツ、赤・白ワイン（ソムリエセレクト）など
その他のお飲み物もご用意しております。

■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。

※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。

<報道関係者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>