

報道関係各位

2022年11月7日
株式会社丸ノ内ホテル

【丸ノ内ホテル】「ポム・ダダン」が贈る贅沢なクリスマス特別コースを発売
「クリスマスディナー ～Noël2022～」12/23（金）～12/25（日）
「アーリークリスマス 2022」12/1（木）～12/22（木）
お部屋タイプも選べる！ミニ モエ付き「クリスマス宿泊プラン」も登場

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12月23日（金）～12月25日（日）のクリスマス期間に、8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、大切な人とロマンティックな一夜をお過ごしいただける「クリスマスディナー ～Noël 2022～」を事前予約制にて販売します。また、2022年12月1日（木）～12月22日（木）の期間には、クリスマスを先取りして楽しむとご好評のスペシャルメニュー「アーリークリスマス 2022」も販売します。

さらに、2022年12月1日（木）～12月25日（日）には、高級シャンパン「モエ・エ・シャンドン モエアンペリアル ミニ モエ」付きクリスマス宿泊プランもご用意します。東京・丸の内ですごいひとときをお過ごしください。

■高級食材を贅沢に使用したクリスマスを彩る特別コース「クリスマスディナー ～Noël2022～」

フレンチレストラン「ポム・ダダン」のクリスマスディナーは、高級食材を贅沢に使用し、クリスマスカラーで彩り豊かに仕上げた、聖夜を華やかに演出するコースメニューです。

コースの始まりを告げるアミューズブーシュには、フォアグラを使用して、軽やかに揚げたクロケットにトリュフソースを合わせた逸品と鮮やかなビーツのスープをご用意し、お料理への期待感を醸成します。

オードブルは、オマール海老と帆立貝のスマークに、フヌイユを合わせました。ソースにもフヌイユを使用して、素材の個性

を活かしながら調和もお楽しみいただける一皿に仕上げました。続く魚料理は、甘鯛を松かさ焼きに。皮目のパリパリとした食感と甘鯛の優しい甘みが口いっぱいに広がり、冬に美味しさを増す春菊のソースや、甘みのあるセロリラブと酸味のある青りんごを混ぜたピュレで、味わいの変化を感じながらお召し上がりいただけます。

メインディッシュには、国産牛フィレ肉のパイ包み焼きをご用意。芳醇なキノコのペーストとパイ生地ですべてフィレ肉を包み、焼き上げ、サクサクのパイと柔らかいフィレ肉のコントラストがたまらない逸品。クリスマスの雰囲気にもぴったりで、店内でシェフがカットしてご提供する特別感もお楽しみいただけます。

デザートには、濃厚なピスタチオとイチゴの酸味の相性が抜群のブッシュドノエルをご用意します。店内はクリスマスデコレーションで彩られ、特別な一夜を演出。シェフが織りなす美しいクリスマスディナーで、心に残るひとときをお過ごしください。



クリスマスディナー ～Noël2022～

■「クリスマスディナー ～Noel2022～」 概要

期 間：2022年12月23日（金）～12月25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 20:30）

料 金：1名様 ¥18,150（サービス料・消費税込）

内 容：アミューズブーシュ、オマール海老と帆立のスモーク フヌイユのクリームとベステルキャビア添え、甘鯛の松かさ焼き 春菊ソース、国産フィレ肉のパイ包み焼き、ブッシュドノエル、ミニャルディーズ
ご予約・お問い合わせ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」直通）

■街も煌く12月に、いち早くクリスマスを楽しめる特別メニュー「アーリークリスマス2022」

今年の「アーリークリスマス」は、クリスマスに想いを馳せながらゆっくりお料理をお楽しみいただけるコーススタイルをご用意。

クリスマスリースをイメージしたオマール海老、生ハムなどサラダ仕立てのオードブルは、冬らしいカリフラワーのブランマンジェに香り高いビーツを合わせ、彩り豊かな一皿に仕上げました。濃厚な白子に相性の良い酸味のある焦がしバターソースを合わせてお召し上がりいただける、白子のムニエル、じっくりと煮込み、柔らかく仕上げた国産牛ホホ肉の赤ワイン煮をご用意します。

また、デザートには温かいチョコレートが溶け出すフォンダンショコラをご提供。クリスマスツリーをかたどったイチゴのチョコレートや相性抜群のバニラアイス、フルーツ、シナモンクッキーなどと合わせてご賞味いただけます。

クリスマスの雰囲気たっぷりのコースメニューで、クリスマス先取りしてお楽しみください。



アーリークリスマス

■「アーリークリスマス2022」 概要

期 間：2022年12月1日（木）～12月22日（木）

店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：11:30～14:00（最終入店 13:30）／17:30～22:00（最終入店 20:30）

料 金：1名様 ¥7,865（サービス料・消費税込）※乾杯スパークリングワイン1杯付き

内 容：オードブル5種盛り合わせ、白子のムニエル 焦がしバターソース、国産牛ホホ肉の赤ワイン煮、フォンダンショコラ

ご予約・お問い合わせ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」直通）

■3日間限定！クリスマスムードを高める2種の「クリスマスカクテル」も登場



「ポム・ダダン」では、3日間限定で、クリスマスデコレーションに彩られた鮮やかな「クリスマスカクテル」を2種類をご用意。クリスマスディナーとともに、限定の味わいをぜひお楽しみください。

期 間：2022年12月23日（金）～12月25日（日）

時 間：17:30～22:00（L.O. 21:30）

料 金：各¥1,815（サービス料・消費税込）

内 容：「レッドオーナメント」（左）「グリーンオーナメント」（右）

■お部屋タイプもお好みで選べる！ミニ モエ シャンパン付きのクリスマス限定ステイプランもご用意

上品な雰囲気華やかに光り輝く丸の内・大手町エリアのイルミネーション。丸ノ内ホテルからは、いずれのスポットも徒歩圏内の近さです。

お部屋へお戻りになられたら、モエ・エ・シャンドン®のミニボトルで乾杯！飲みきりサイズのフレッシュでエレガントなシャンパンを片手に、くつろぎのひとときをお過ごしいただけます。

東京駅・大手町駅からすぐの好アクセスな丸ノ内ホテル。お部屋もスタンダードタイプから美しい夜景を眺めるコーナーツインまで幅広くご用意しました。

ラグジュアリーなプライベート空間で上質なクリスマスナイトをお楽しみください。



■【東京・丸の内でお過ごしクリスマス】心に残る瞬間を〜ミニ モエシャンパン付き〜 概要

宿泊対象期間：2022年12月1日(木)～12月25日(日)

対象部屋タイプ：全タイプ（スイート除く）

料金例：1泊2名様 ¥30,076～

（サービス料・消費税・宿泊税込）

特典：モエ・エ・シャンドン『モエ アンペリアル』ミニボトル（200ml）

1名様につき1本

※ボトルにさしてそのままお楽しみいただけるミニフリュート口付き



■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。

※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>

株式会社丸ノ内ホテル 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>