

報道関係各位

2023年3月31日  
株式会社丸ノ内ホテル

## GW 限定！毎年大好評のシャンパンを心ゆくまで楽しむ贅沢プラン 「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2023」

開放感あふれる店内と東京駅に面した屋外テラスでヴーヴ・クリコを優雅に堪能

2023年4月29日（土・祝）～5月7日（日）まで 「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、2023年4月29日（土・祝）～2023年5月7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」にて、「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2023」を開催いたします。

■フランスの名門老舗メゾン「ヴーヴ・クリコ」を堪能する GW 限定プランを“自分へのご褒美”に。



緑が色づき風薫る季節。久しぶりに制限なく外出ができるようになった今年のゴールデンウィークに、開放感あふれる居心地良い空間で、ヴーヴ・クリコとともに優雅なひとときをお過ごしいただけるイベント「ヴーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2023」を開催いたします。

世界的に有名なシャンパンブランド「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おすすめのワインなどが飲み放題。「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です。お料理は、魚介の出汁の旨味が際立つ“鱈、ハマグリ、ムール貝のマリニエール”をメインに、オードブルの“タラバガニのヴァバロア 甘えびのタルタルと共に”や、デザート“レモンのグラニテ フルーツ添え”まで、いずれもシャンパンと相性ぴったりなメニューばかりです。

さらに追加料金で、国産キャビア“ベステル”や、“オリーブ牛もも肉ロースト”といったお料理もご用意が可能です。

今年は、屋内席にお料理・お飲物をご提供し、気分に合わせて屋外テラスでもお飲物を楽しめるスタイルといたしました。ロビーから最上階へと続く吹き抜けと、大きな窓から陽光あふれる開放的な店内でゆっくりとお食事をしながら、シャンパンを片手に屋外テラスで写真撮影を楽しみつつ、数々の列車が行き交う東京駅を一望する、といった思い思いのスタイルでプランをご堪能いただけます。

ゴールデンウィークは上質で洗練された味わいのシャンパンと、シェフが趣向を凝らしたお料理とともに丸ノ内ホテルで贅沢なひとときをお過ごしください。

## ■ヴァーヴ・クリコ シャンパンフリーフロー 2023 概要

期 間：2023年4月29日（土・祝）～2023年5月7日（日）

店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：11:30～22:00（最終入店 20:00）

内 容：お料理＋フリーフロー（90分）

料 金：1名様 ¥12,100

\*期間中は上記プランに加え、1杯からお楽しみいただけるお気軽なプラン（1名様 ¥7,865～）もご用意しております。詳細はホテルホームページよりご確認ください。

ご予約・お問合わせ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」直通）



## <お料理メニュー>

“タラバガニのヴァバロア 甘えびのタルタルと共に”、“鱈・ハマグリ・ムール貝のマリニエール”、“レモンのグラニテ フルーツ添え”

※以下、追加料金にて承ります。

瀬戸内キャビア“ベステル”（¥12,100）、オリーブ牛もも肉のロースト（120g）（¥5,808）、

仔羊のナヴァランと香草焼き（¥3,630）、香川県産ホワイトアスパラガス（¥2,662）

## <ドリンクメニュー>

「ヴァーヴ・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」、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）

## ■開催予告！GW明けからは屋外テラスで「丸ノ内ホテル アーバンビアテラス 2023」がスタート

毎年大人気の「アーバンビアテラス」を今年も開催致します。風通しの良い屋外テラスで、3大メーカーのビールをはじめとする、種類豊富なお飲物をお好きなだけ楽しみながら、シェアスタイルのお料理をお召し上がりいただける丸ノ内ホテル“夏の風物詩”ともいえるイベントです。都心でありながらリゾートにいるかのような、ワクワクする夏の楽しいひとときをお過ごしください。

期 間：2023年5月12日（金）～9月30日（土）

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：17:30～22:00（最終入店 19:30）

内 容：お料理＋フリーフロー（120分）

料 金：スタンダードコース 1名様 ¥7,000 / アップグレードコース 1名様 ¥8,000

※上記各料金は、すべてサービス料・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。



## ■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/>

<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>