

報道関係各位

2023年10月26日
株式会社丸ノ内ホテル

【丸ノ内ホテル】真心を込めたクリスマスディナーをお届け
「ポム・ダダン」が贈る贅沢なフレンチコース
「クリスマスディナー ～Noël 2023～」12/22～12/25
「アーリークリスマス 2023」12/1～12/21、期間限定発売

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12月22日（金）～2023年12月25日（月）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、4日間限定の特別なディナーコース「クリスマスディナー ～Noël2023～」をご用意いたします。本年はplaisir（プレジール）とbonheur（ボヌール）の2種類をご用意。お好みのコースで特別なひとときをお楽しみください。

また、2023年12月1日（金）～2023年12月21日（木）の期間には、クリスマス先取りして、少しカジュアルにお楽しみいただける「アーリークリスマス 2023」を販売いたします。気心の知れたお仲間とのひとときなどにぜひご利用ください。

■心を満たす特別なコース「クリスマスディナー ～Noël 2023～」



「クリスマスディナー ～Noël 2023～」 bonheur（ボヌール）

今年のクリスマスは、「ポム・ダダン」より愛を込めて、心が満たされる特別感あふれるコースメニューをご提供いたします。オードブルの牛タンとリードヴォーのゼリー寄せは、チュイルを添えて華やかさを演出し、彩り豊かなソースで美しく仕上げました。

さらに2皿目のオードブルとして、香ばしく焼き上げた手長エビのポワレにオマール海老の出汁を泡状にしたソースを合わせた高級感あふれる逸品をご提供いたします。

続く魚料理は、plaisirはヒラメのパイ包み焼きを、bonheurでは菜の花などを散らして美しく仕上げた甘鯛の松笠焼きをご用意しました。特に甘鯛の松笠焼きは、金箔入りのコンソメをかけると花が浮かび上がるロマンティックな演出が魅力的です。

メインディッシュは、plaisirでは国産牛ロース肉のロースト 赤ワインソース、bonheurは良質な肉質が特徴の香川県産黒毛和牛 オリーブ牛フィレ肉のロースト トリュフソースをご用意。香川県産黒毛和牛 オリーブ牛フィレ肉のローストは、スライスしたトリュフを添えた香り高い贅沢な一皿です。

デザートには、クリスマスツリーをイメージした濃厚なピスタチオムースをご用意いたします。
開放感あふれるアトリウム空間でありながら、温かな雰囲気にも包まれる「ポム・ダダン」。シェフが心を込めてもてなすクリスマスディナーで、大切な人と特別なひとときをお過ごしください。

■「クリスマスディナー ～Noël 2023～」 概要

期 間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）

店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」

時 間：18：00～22：00（最終入店 20：00）

料 金：plaisir（プレジール）1名様 ¥20,570

bonheur（ボヌール）1名様 ¥25,410 ※各料金共、サービス料・消費税込

内 容：「plaisir（プレジール）」

アミューズ：帆立貝とマグロのタルタル ベステルキャビア添え、

1st オードブル：牛タンとリードヴォーのゼリー寄せ ビーツのソースと生ハムのクリーム

2nd オードブル：手長エビのポワレ 野菜のコンフィ添え

魚料理：ヒラメのパイ包み焼き ショロンソース

お口直し：グラニテ

メインディッシュ：国産牛ロース肉のロースト 赤ワインソース

デザート：ピスタチオクリーム 赤いフルーツのコンフィチュール添え

食後：コーヒーまたは紅茶、小菓子

「bonheur（ボヌール）」

アミューズ：帆立貝とマグロのタルタル ベステルキャビア添え、

1st オードブル：牛タンとリードヴォーのゼリー寄せ ビーツのソースと生ハムのクリーム

2nd オードブル：手長エビのポワレ 野菜のコンフィ添え

魚料理：甘鯛の松笠焼き コンソメ仕立て 聖護院蕪と共に

お口直し：グラニテ

メインディッシュ：香川県産黒毛和牛 オリーブ牛フィレ肉のロースト トリュフソース

デザート：ピスタチオクリーム 赤いフルーツのコンフィチュール添え

食後：コーヒーまたは紅茶、小菓子

ご予約・お問い合わせ：03-3217-1117（ポム・ダダン）

■ホリデーシーズンの訪れを告げる「アーリークリスマス 2023」で少し早めのクリスマスディナー



「アーリークリスマス 2023」

12月1日からご提供する「アーリークリスマス 2023」はクリスマスのワクワク感を先取りした、華やかさを演出したコースメニューをお楽しみいただけます。

マグロのグリルやホタテのスマークなどをクリスマスらしく仕上げた、オードブルバリエからコースはスタート。ふっくらと焼き上げた真鯛のポワレには、野菜と貝出汁の旨みを凝縮したスープ仕立てのソースを合わせすっきりと仕上げました。

メインディッシュには、じっくり時間をかけて柔らかく仕上げた牛タンシチューをご用意いたします。深みのある贅沢な味わいを、クリスマスらしい冬野菜やマッシュポテトとともにお召し上がりください。

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用意。バニラアイスなどとともにコースの締めくくりをお楽しみいただけます。

■「アーリークリスマス 2023」 概要

期 間：2023年12月1日（金）～12月21日（木）
店 舗：8階 フレンチレストラン「ポム・ダダン」
時 間：18:00～22:00（最終入店 20:30）
料 金：1名様 ¥10,000 ※乾杯スパークリングワイン1杯付き ※サービス料・消費税込
内 容：オードブルバリエ、真鯛のポワレ コキヤージュのソース 野菜のエチューベと共に、
牛タンシチュー マデラ酒風味、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）

■12/22（金）～12/25（月）限定！特別な夜に華を添えるオシャレな「クリスマスカクテル」も登場



クリスマスディナーご提供期間に合わせて「クリスマスカクテル」を2種類ご用意いたします。

クリスマスディナーに華を添える限定の一杯をぜひお楽しみください。

期 間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）

時 間：18:00～22:00（L.O. 21:30）

内 容：タイニースター（カクテル） ¥1,815（左）
エイミーフルール（ノンアルコールカクテル）
¥1,815（右）

※各料金共サービス料・消費税込

※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）

<報道関係者様のお問い合わせ先>

株式会社丸ノ内ホテル 事業推進部 鈴木、大嶋

TEL:03-3217-1111(代表) URL: <https://www.marunouchi-hotel.co.jp>