

2024 年 8 月 1 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

【丸ノ内ホテル】秋の味覚を楽しむ秋季限定の 「アフタヌーンティー」&「デザート」が登場 【期間限定】2024 年 9 月 1 日(日)～2024 年 11 月 30 日(土) 丸ノ内ホテル フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて

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、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、2024 年 9 月 1 日(日)より、秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーやシャインマスカットと青リンゴのパフェ、モンブランを販売いたします。また、2024 年 10 月 1 日(火)より、ハロウィンアレンジを加えたアフタヌーンティーを 10 月の期間限定で販売いたします。



秋のアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。



ハロウィンアフタヌーンティー ※写真は 2 名様分です。

■秋を彩る繊細なスイーツがスタンドを飾る「秋のアフタヌーンティー」。

「秋のアフタヌーンティー」は、芳醇な香りが漂うソーテルヌワインとみずみずしいマスカットを使用したグラスデザートや、青リンゴの風味豊かなコンポートを乗せたタルトなどがスタンドを彩ります。シュークリームは、チョコレートのビターな口当たりと、モンブランクリームの優しい甘みが絶妙にマッチ。芸術の秋を連想させるチェロのチョコレート細工は、木イチゴのチョコレートとビターチョコレートを使用し、上品な口あたりに仕上げております。

■秋色のシックなスイーツが大人のハロウィンを演出する「ハロウィンアフタヌーンティー」。

シックな色味が、大人な雰囲気ハロウィンを演出する「ハロウィンアフタヌーンティー」。モンブランのグラスデザートは、風味豊かなマロンクリームをたっぷりと添え、マスカルポーネのクリーム、木苺のジャム、それぞれの味が引き立つ贅沢な味わいをお楽しみいただけます。ミルク・ホワイト・ブラックの 3 種類のチョコレートを使用した懐中時計に十字架のチョコレートで遊び心を加え、ハロウィン気分を一層盛り上げます。



シャインマスカットと青リンゴのパフェ



モンブラン

■秋の恵みを堪能。味と食感の変化が織りなすハーモニーを味わうデザート2品。

爽やかに香る甘くみずみずしいマスカットがごろごろと入った「シャインマスカットと青リンゴのパフェ」は、繊細な形状をした蝶のチュイルがお出迎え。てっぺんに乗る可愛らしい青リンゴのムースにも注目です。美しく積み重なる層には、コンポートした青リンゴとジャムのフルーティーさに加え、マスカルポーネやソーテルヌワインのゼリー、メープルシュガークッキー、ピスタチオのヌガーなど、食感と味の変化をお楽しみいただける工夫が盛りだくさんです。

深まる秋を連想させる、楓のチョコレート細工が印象的な「モンブラン」。楓には、麻の葉文様が描かれており、日本らしい秋を演出します。生クリームとバニラクリーム、甘さ控えめのマロンクリームの3種に加え、甘酸っぱいイチジクのジャムをアクセントにした、上品な甘さが特徴のモンブランです。サクッとした軽いくちどけのメレンゲ生地や、周りに飾られたイチジクや栗、ヘーゼルナッツがさまざまな食感を織りなす、この秋おすすめのデザートです。

■アフタヌーンティー&デザート概要

＜秋のアフタヌーンティー＞

提供期間：2024年9月1日(日)～9月30日(月)、

2024年11月1日(金)～11月20日(水)

時間：14:00～17:30（最終入店 16:00）

料金：1名様 平日 ￥5,000／土日祝 ￥5,500

限定10食！ ミニモンブラン付き 1名様 + ￥1,000

※10月はハロウィンアフタヌーンティーの提供となります。

※公式予約サイト (<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/tpx-afternoontea202409/>)

からのご予約限定で乾杯スパークリングワイン付き。

メニュー：

＜スイーツ＞

チェロのチョコレート、マスカットとソーテルヌワインのグラスデザート、イチジクとローズマリーのパート・ド・フリュイ、塩キャラメルのマカロン、青リンゴのタルト、モンブランシュウクリーム

＜セイボリー＞

野菜スティック、セミドライイチジクとナスのロースト 生ハム巻き、ビーツバスケットに入った栗とベーコンのポテトサラダ、コンソメゼリーを浮かべた豆乳とジャガイモのスープ、クリームチーズのムーストーストサンド、スコーン



ミニモンブラン

※写真は2名様分です。



ミニパフェ

※写真は2名様分です。

＜ハロウィンアフタヌーンティー＞

提供期間：2024年10月1日(火)～10月31日(木)

時 間：14：00～17:30（最終入店 16:00）

料 金：1名様 平日 ￥5,000／土日祝 ￥5,500

限定10食！ミニパフェ付き1名様 ＋ ￥1,000

※公式予約サイト（<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/tpx-afternoontea202409/>）からのご予約限定で

乾杯スパークリングワイン付き。

メニュー：

＜スイーツ＞懐中時計のチョコレート、モンブランのグラスデザート、
カシスとオレンジのパート・ド・フリュイ、塩キャラメルのマカロン、
洋梨のタルト、イチジクのギモーヴ

＜セイボリー＞野菜スティック、セミドライイチジクとナスのロースト 生ハム巻き、
ビーツバスケットに入った栗とベーコンのポテトサラダ、
コンソメゼリーを浮かべた豆乳とジャガイモのスープ、
クリームチーズのムーストーストサンド、スコーン



＜デザートメニュー＞

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(土)

時 間：11：30～22:00（最終入店 21：30）

内 容：シャインマスカットと青リンゴのパフェ ￥2,662 写真左

モンブラン ￥1,815 写真右



※すべての料金にはサービス料・消費税が含まれます。

※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。

ご予約・お問合せ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」）

ホームページ：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/restaurant/pomme/>

■丸ノ内ホテルについて



1924年（大正13年）開業、2004年（平成16年）に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た丸ノ内ホテルは、今年で開業100周年、移転リニューアル20周年を迎えます。「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）

URL：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/>

【報道関係者様のお問合せ】三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

丸ノ内ホテル マーケティング 担当：鈴木、大嶋／TEL 03-3217-1111（代表）

【一般の方のお問合せ・ご予約】TEL：03-3217-1117（「ポム・ダダン」）