

2024 年 9 月 18 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

【丸の内ホテル】2024 年 10 月で 開業 100 周年 ならびに 移転開業 20 周年 感謝の気持ちを込めた特典や商品をご用意。

丸の内ホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-6-3、総支配人：江澤 秀之）は、2024 年 10 月に開業 100 周年ならびに丸の内オアゾ移転開業 20 周年を迎えます。1924 年（大正 13 年）10 月の開業より、国内外の多くのお客様からいただきましたご愛顧に感謝の気持ちを込めて、周年特典や商品をご用意いたしました。

■丸の内ホテル 100 周年とオアゾ移転開業 20 周年について



1924 年開業当初の丸の内ホテル



2004 年移転後 現在の丸の内ホテル

当ホテルは、1924 年（大正 13 年）に開業、日本の玄関口・東京駅前に構える老舗ホテルとして 100 年の歴史を歩んでまいりました。2004 年（平成 16 年）10 月 1 日には、東京駅丸の内北口の再開発に伴いオープンした複合商業施設「丸の内オアゾ」の一面に移転し、フレンチレストラン、日本料理、鉄板焼、シガーショップを備え、新たに開業いたしました。

「世界のお客様へ わが家のおもてなしを」をコンセプトに、これからもグローバル化や SDGs 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。

【周年記念スローガン】

これまでの感謝を胸に、これからも変わらぬおもてなしを。

【周年記念ロゴ】

丸の内ホテル 100 周年ロゴは、ブランドカラーをベースにホテルロゴと 100TH を大きくあしらいました。

シンプルながらモダンなデザインで当ホテルらしさを演出しています。



丸の内ホテル 100 周年記念ロゴ

＜周年記念特典ならびに商品メニュー＞

丸の内オアゾ移転開業 20 周年を記念して、20 年をともに歩んでまいりましたレストラン&バーで、2024 年 10 月 1 日（火）～2024 年 11 月 30 日（土）の期間に、感謝の気持ちを込めた記念特典ならびに商品をご用意いたしました。



丸の内オアゾ 20 周年記念ロゴ

■丸の内の恵みとオリーブ牛を堪能する謝恩特別ディナーコース ＜20 周年特典 ワンドリンクサービス＞

フレンチレストラン「ボム・ダダン」では、「丸の内はちみつ」を使用した前菜や、香川県が誇る上質な肉質が特徴のオリーブ牛のローストなど、「ボム・ダダン」の豊かな味わいをお楽しみいただける、特別ディナーコースをご用意いたしました。パティシエが周年を記念して考案した彩り鮮やかなデザートとともにご堪能ください。



シェフおすすめコース

・「シェフおすすめディナーコース」 概要

店 舗：8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」

料 金：お一人様 13,310 円

内 容：タラバガニとアボカドの柑橘香るサラダ仕立て 丸の内はちみつのヴィネグレットソース/穴子のポワレ トリュフスクランブルエッグ 山椒香るキノコのリゾット/オマール海老、白身魚、帆立貝のナージュ仕立て/グラニテ/香川県産オリーブ牛モモ肉のロースト 和風ガーリックディップを添えて/パン/華やかに着飾ったブーケスタイルのオペラ/コーヒーまたは紅茶

特 典：ワンドリンクサービス

ご予約・お問合せ：03-3217-1117（「ボム・ダダン」）

■加賀の伝統を受け継ぐ日本料理の数々を、感謝を込めた懐石で ＜20 周年特典 ワンドリンクサービス＞

日本料理「大志満 椿壽」では、直送で仕入れた石川県金沢市場の野菜、金沢港の魚を使用した懐石コースをご用意しております。

多彩な食材と職人の技が織りなす加賀料理で上質なひとときをお楽しみください。



懐石「雪椿」

・懐石「雪椿」 概要

店 舗：7F 日本料理「大志満 椿壽」

料 金：お一人様 17,000 円

内 容：先付、前菜、吸物、造り、煮物、焼物、酢物、食事、食後

特 典：ワンドリンクサービス

ご予約・お問合せ：03-5218-8080（「大志満 椿壽」直通）

■上質な旨味の神戸牛ロースを鉄板焼で堪能する謝恩コース <20 周年特典 ワンドリンクサービス>

鉄板焼処「大安くらぶ」では、柔らかな肉質とロどけの良い上質なサシが特徴の神戸牛ロースをメインディッシュにご用意いたしました。

熟練のシェフが焼き上げることで、肉本来の旨味を最大限に引き出します。焼き上がる音や香りなどライブ感あふれる贅沢な鉄板焼ディナーをご堪能ください。



ステーキディナー

・ステーキディナー 概要

店 舗：7F 鉄板焼処「大安くらぶ」

料 金：お一人様 28,000 円

内 容：オードブル、神戸牛ロース 150 g、ご飯、スープ、コーヒーまたは紅茶

特 典：ワンドリンクサービス

ご予約・お問合せ：03-3215-1051（「大安くらぶ」直通）

■20 周年を祝して 20 年物のボトルをご用意。熟成された芳醇な香りと味わいに酔いしれる

シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」では、20 周年を祝して、個性的な 20 年物のウイスキーやラムの数々をご用意いたしました。長く心地よく続く余韻は、選りすぐりのシガーとともに彩ります。

こだわりの非日常空間で、グラスを片手に至福のひとつときをお過ごしください。



20 年ヴィンテージボトル

・20 年物ウイスキー&ラム 概要

店 舗：7F シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」

内 容：オールドモルトカスク ベンリアック 20 年 1 杯 5,500 円

ディクタドール エピソード 20 年 アメリカンオークカスク 1 杯 2,500 円

ディクタドール カピトゥーロ 20 年 1 杯 3,800 円

テイラー トゥニー・ポート 20 年 1 杯 4,000 円

ご予約・お問合せ：03-3215-5555（「ル・コネスール」直通）

※料金にはサービス料・消費税が含まれます。※写真はいずれもイメージです。



【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）