

2024 年 12 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】 苺を贅沢に用いた アフタヌーンティーやデザートが登場

【期間限定】2025 年 1 月 8 日（水）～2025 年 4 月 27 日（日）

フレンチレストラン「ボム・ダダン」にて

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）では、2025 年 1 月 8 日（水）～2025 年 4 月 27 日（日）の期間限定で、8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」にて毎年大好評の苺を使用したアフタヌーンティーセットやデザートを販売いたします。



アフタヌーンティー
※写真は 2 名様分です。



苺のパフェ（中央）
苺のショートケーキ（左）／苺とピスタチオのムース（右）

■苺を贅沢に用いたアフタヌーンティーが登場

ハーブの香りをまとわせた、さっぱりと軽やかな食感の“苺のハーブマリネとクレームダンジュ”や、濃厚なピスタチオの味わいとクランブルの食感が特徴的な“苺とピスタチオのブランマンジェ”がティースタンドのセンターに。周りには、苺の豊かな香りとふんわりとした生地が特徴のロールケーキ、メープルの風味が香ばしい“苺のタルト”などが並びます。

また、フォアグラのコクとベリーの酸味が調和したフレンチトーストや、苺のコーンで楽しむ口当たりなめらかなポークリエットなど、セイボリーにも苺を使用いたしました。さらに、ベリーの風味とチーズの相性の良さ、トマトの酸味がアクセントになったトマトコンソメとリコッタチーズや味わい深い“オニオンとポワローのポターージュ”、苺スイーツとのバランスにこだわった品々もラインナップ。一足早い春の訪れを感じるアフタヌーンティーをご賞味ください。

■苺の可愛らしさを引き出した、美しいデザインのデザート 3 品もご用意。

「苺のパフェ」は、なめらかなマスカルポーネ、苺ゼリー、バルサミコとはちみつで甘みを引き立てた苺を層に重ねました。トップにはフランボワーズのシャーベットとヘーゼルナッツのチュイルを乗せています。

また、軽い口当たりのスポンジに、苺をたっぷりとサンドした断面美が目を引く「苺のショートケーキ」は、生クリームとスポンジの間にカスタードクリームをしのばせ、深みのある味わいに。みかんと苺を添えて苺のヘタをイメージしたチュイルで華やかに仕上げました。

「苺とピスタチオのムース」は、苺の酸味と芳醇なピスタチオの香りを調和させたバランスのよい味わいです。ムースの表面はキルティング生地をイメージしてマットな質感に仕上げ、ゼリーとのコントラストをお楽しみいただきたいというパティシエの創意が感じられる一品です。

■概要

店 舗：8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」

<アフタヌーンティー>

期 間：2025年1月8日（水）～2025年2月28日（金）

時 間：14:00～17:30（最終入店 16:00）

料 金：1名様 平日 6,000円／土・日・祝日 6,500円

<デザート3種>

期 間：2025年1月8日（水）～2025年4月27日（日）

料 金：苺のパフェ 2,800円／苺のショートケーキ 2,100円／苺とピスタチオのムース 2,200円



苺のパフェ



苺のショートケーキ



苺とピスタチオのムース

ご予約・お問合せ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」）

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

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像はいずれもイメージです。
※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。

【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）