

2025年1月29日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

【丸の内ホテル】多彩な苺の味わいを心ゆくまで楽しむ 「ウィークエンド ストロベリーデザートbuffet」が初登場 【土・日・祝日限定】2025年3月1日（土）～2025年4月27日（日） フレンチレストラン「ポム・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3月1日（土）～2025年4月27日（日）の土・日・祝日限定で、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて「ウィークエンド ストロベリーデザートbuffet」を販売いたします。

また、同期間は平日限定で一部メニューを変更した「ウィークデー ストロベリーアフタヌーンティー」をご提供いたします。



ウィークエンド ストロベリーデザートbuffet

■「春と苺」をテーマに。甘酸っぱい苺をふんだんに使用したデザートbuffetが週末限定で初登場

開放感ある吹き抜け空間が印象的な「ポム・ダダン」で、可愛らしく彩られたスイーツや数々のお料理が揃う「デザートbuffet」を土・日・祝日限定で初開催いたします。ふんわりとした軽い口当たりの「苺のショートケーキ」をはじめ、たっぷりの苺クリームをスポンジで包み、苺チョコレートでコーティングした「苺のロールケーキ」、サクサクのクランブル生地と香ばしいメープルシュガーの「苺のタルト」など、王道でありながらパティシエの創意が感じられるスイーツをご用意いたします。

また、都心ビルの屋上で養蜂を行う「丸の内ハニープロジェクト」で生まれた「丸の内はちみつ」を使用したマドレーヌやカヌレもご用意。さらに、爽やかなハーブとの相性をお楽しみいただける、苺とミントのマシュマロや、苺とローズマリーのパート・ド・フレューイもごございます。

お料理は、苺と生ハムのトルティーヤや苺とエティブルフラワーのサラダなど、甘酸っぱい苺と塩味が調和したメニューや、桜の風味が香るソースの合鴨スモークなど、春を彩る品々をご提供いたします。ウェルカムドリンクの「ベリーガーデン」をはじめ、はちみつ苺やキャラメルアップルなどのフレーバーティーとともに苺の魅惑の味わいを心ゆくまで堪能ください。



MARUNOUCHI HOTEL

丸ノ内ホテル



■ストロベリーアフタヌーンティーは装い新たに。春色をまとった美しい色合いで登場。

1月より販売中の苺を贅沢に使用したアフタヌーンティーは、3月より一部メニューを変更し、平日限定で販売いたします。

苺と桜のジュレで淡いピンク色に彩られたクレームダンジュのグラスデザートや、苺と抹茶のロールケーキ、苺とピスタチオのムースなど、春色に染まるスイーツがラインナップ。

セイボリーには、クルミのキャラメリゼでアクセントをきかせたブルーチーズのタルトや、ホワイトアスパラガスとスモークサーモントラウトなど、スイーツの味わいを引き立てるメニューが並びます。



ウィークデー ストロベリーアフタヌーンティー
※画像は2名様分です。

■概要

店 舗：8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」

<ウィークエンド ストロベリーデザートbuffet>

期 間：2025年3月1日（土）～2025年4月27日（日）土・日・祝日限定

時 間：〔90分制〕13:00～15:30

内 容：デザート 全20種／セイボリー 全7種／ドリンク 全20種

料 金：1名様 7,000円

<ウィークデー ストロベリーアフタヌーンティー>

期 間：2025年3月3日（月）～2025年4月25日（金）平日限定

時 間：〔120分制〕14:00～17:30（最終入店 16:00）

料 金：1名様 6,000円

※1日10食限定でミニデザート「苺のショートケーキ」を1名様+1,000円にてご用意いたしております。

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。※画像は全てイメージです。
※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）