

報道関係各位

2025年4月7日

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

【丸ノ内ホテル】開業100周年ならびに移転開業20周年 記念商品や特典を5/1～6/30の期間限定でご用意

宿泊プラン/「ポム・ダダン」/「大志満 椿壽」/「大安くらぶ」/「ル・コネスール」

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）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周年を迎えたことを記念して、2025年5月1日（木）～2025年6月30日（月）までの期間限定のプランやメニューをご用意いたしました。これまでのご愛顧に感謝を込めて、100年継承されたおもてなしで特別なひとときをご提供いたします。

■宿泊プラン/リニューアルした新しい客室で伝統のアップルパイを楽しむプランが登場



開業100周年・移転開業20周年の節目にリニューアルした新しい客室は、クラシックとモダンを融合した「ネオジャパニズム」をコンセプトに、温かみのある木目調のインテリアや、広々としたバスルームがくつろぎのひとときを演出します。フレンチレストラン「ポム・ダダン」の代々受け継がれるレシピで丁寧に焼き上げた、「丸ノ内ホテル 伝統のアップルパイ」をお部屋でお楽しみいただける宿泊プランをご用意いたしました。

また、丸ノ内ホテル100周年を記念して制作したオリジナルてぬぐいを、旅の思い出に1名様につき1つプレゼントいたします。

・【丸ノ内ホテル100周年】リニューアル新客室で歴史と進化を感じる ～伝統のアップルパイ付～ 宿泊プラン概要

プラン内容：リニューアル客室でのご滞在 ※お好きなお部屋タイプをお選びください。

丸ノ内ホテル 伝統のアップルパイ付 ※ルームサービスにてご提供いたします。

特典：丸ノ内ホテルオリジナルてぬぐい ※1滞在1名様につき1つ

料金：1泊1室（1名様ご利用） 43,945円～101,804円

※料金には消費税・サービス料・宿泊税が含まれております。

ご予約・お問合せ：03-3217-1111（宿泊予約）

■丸の内はちみつを使ったレモンスカッシュ付！春の恵みを堪能するシェフおすすめコースが登場

フレンチレストラン「ポム・ダダン」の「シェフおすすめコース」は、豊かな風味となめらかな口あたりが特徴の新玉ねぎのババロア仕立てと、蛤のマリネと生ハムを添えた伊豆沼豚のジャンボンブランのゼリー寄せの前菜が春らしい繊細な味わいを奏でます。

甘みが際立つ春キャベツを合わせて香り高く仕上げた魚料理と、フレンチの伝統的なソースでアレンジした国産牛サーロインのポワレの2つのメインディッシュが贅沢なひとときを演出いたします。

また、周年記念特典に、“地域の方々とこれからも”という想いを込めて、丸の内エリアのビル屋上で採れた「丸の内はちみつ」を使ったレモンスカッシュ（アルコール入り／ノンアルコール）をご用意。レモンの酸味とはちみつの甘さが絶妙に調和する爽やかな一杯をお楽しみいただけます。



シェフおすすめコース

・丸の内はちみつを使用したレモンスカッシュをプレゼント

「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「ポム・ダダン」

料 金：1名様 12,650円

特 典：丸の内はちみつを使ったレモンスカッシュ付

ご予約・お問合せ：03-3217-1117（「ポム・ダダン」）

<メニュー>

- ・新玉ねぎのババロアとジャンボン・ベルシエ
ホワイトアスパラガス 蛤のマリネ ジャンボン・クリュ
- ・コンソメミルファンティー フカヒレとともに
- ・白身魚と帆立貝 キャベツのエチューベ アイオリソース エスカルゴバターをアクセントに
- ※お好きなメインディッシュをお選びください
- ・国産牛サーロインのポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り
- ・牛ヒレ肉のポワレ グリーンペッパーとオレンジの香り（+1,000円）
- ・牛ヒレ肉とフォアグラのポワレ トリュフソース（+2,500円）
- ・パティシエおすすめのデザート
- ・パン、コーヒーまたは紅茶



■初夏の訪れを感じる甘鯛の蓼の葉焼きをメインに、加賀の伝統を受け継ぐ日本料理でおもてなし

日本料理「大志満 椿壽」では、繊細な甘みと香りが詰まった甘鯛の蓼の葉焼きが主役の懐石「雪椿」をご用意いたします。脂が程よくのった甘鯛を柚庵地に漬け、皮はパリッと身はふっくらと蓼の葉で焼き上げました。上品な甘みと香ばしさをとお楽しみいただける初夏にふさわしい爽やかな一皿です。辛口の冷酒との相性も抜群で、すっきりとした味わいが甘鯛の繊細さを際立たせます。季節を彩る食材と職人の技が織りなす加賀料理で、豊かな時間をお愉しみください。



懐石「雪椿」

・懐石「雪椿」 概要

店 舗：7F 日本料理「大志満 椿壽」

料 金：懐石「雪椿」

（先付、前菜、吸物、造り、煮物、焼物、酢物、食事、食後）1名様 17,000円

※甘鯛の蓼の葉焼き 単品のご注文も承ります（1名様 3,200円）

ご予約・お問合せ：03-5218-8080（「大志満 椿壽」直通）

■鉄板焼で仕上げる珍しい“牛タンシチューソテー”を周年記念のランチや一品料理としてご提供

鉄板焼処「大安くらぶ」では、希少性の高い牛タンを使用した“牛タンシチュー”をご提供いたします。

じっくりと煮込んだ牛タンを鉄板で焼き上げることで、“焼き”ならではの香ばしさと豊かな食感を感じいただけます。またシチューには、様々な食材を丹念に煮込んだ西櫻亭のドミグラスソースを使用し、深いコクと旨みをご堪能いただける一皿に仕上げました。ライブ感あふれるシェフの熟練技とともに新しい発想で生まれた、牛タンシチューソテーをぜひご賞味ください。



牛タンシチューランチセット

・牛タンシチューソテー 概要

店 舗：7F 鉄板焼処「大安くらぶ」

料 金：ランチ（先付け、牛タンシチューのソテー、ご飯、スープ、デザート）1名様 7,800円

ディナー 牛タンシチューのソテー 単品 7,800円

ご予約・お問合せ：03-3215-1051（「大安くらぶ」直通）

■100周年にふさわしい原酒をブレンドしたウイスキー「響」を片手に、“時”に想いを馳せる時間を

シガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」では、「響 サントリーウイスキー100周年記念 - Anniversary Blend-」をご用意いたします。

このウイスキーは、サントリーの多種多様な樽の中から選び抜かれた原酒を使用し特別にブレンドされたもの。華やかな香りや熟成感、複雑な風味は、ストレートやオンザロックでご堪能いただけます。

また、おすすめのシガー「ダビドフ ロイヤルリリース ロブスト」と「ダビドフ ロイヤルリリース サロモネス」は、タバコ葉の長い熟成期間を経て生まれた、豊かなフレーバーと上品かつスムーズな味わいで「響」の余韻のあるアフターテイストと見事に調和します。非日常の空間で心地よいひとときをお過ごしください。



響 サントリーウイスキー100周年
-Anniversary Blend-

響 サントリーウイスキー100周年 -Anniversary Blend- 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：響 サントリーウイスキー100周年記念 -Anniversary Blend-

（ジャパニーズブレンドウイスキー） 1杯（30ml） 10,000円

ご予約・お問合せ：03-3215-5555（「ル・コネスール」直通）

※料金には消費税・サービス料が含まれます。※画像はすべてイメージです。

※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 担当：鈴木、大嶋

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