

2025 年 6 月 4 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】

「献上桃の郷」の桃を使用した「ピーチアフタヌーンティー」が登場

2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）の期間限定／桃を使ったデザートも

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、2025 年 7 月 1 日（火）～2025 年 8 月 31 日（日）までの期間、8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」にて「献上桃の郷」の桃を使用したピーチアフタヌーンティーやデザートを販売いたします。



ピーチアフタヌーンティー ※画像は 2 名様分

「献上桃の郷」の桃の産地桑折町は、福島県北部に位置し、皇室に献上されている品種などを生産する日本有数の桃の産地として知られています。糖度が高く、噛むほどにあふれ出す果汁が潤沢な味わいをもたらします。そんな香りが高く、甘みと酸味の絶妙なバランスの桃を贅沢に使用したアフタヌーンティーをご用意。ぜひ、心満たされる優雅なひとときをお楽しみください。

<ピーチアフタヌーンティー 概要>

期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～2025 年 8 月 31 日（日）

場 所：8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」

時 間：14:00～17:30（L.O.15:00）

料 金：1 名様 平日 6,000 円／土・日・祝日 6,500 円

* ミニデザート：追加料金 1,000 円

■ 毎年好評の桃のアフタヌーンティーが今年も登場！

「献上桃の郷」の桃を贅沢に使い、赤すぐりとシャンパンを煮詰めて作った、少し大人の味わいをお楽しみいただける「桃のコンポート」や、あっさりとしたフロマージュクリームに包まれた「桃のクレームダンジュ」などのスイーツをご用意しました。また、セイボリーではほんのりとした甘さに仕上げた「桃の冷製スープ」や、「献上桃の郷」の桃を使用した「合鴨と桃のサラダ」などを提供いたします。さらに、1,000 円の追加料金でミニデザート「桃のポンポネット キャラメルアイス添え」をご用意。小さくて可愛いフィナンシェに桃のコンポートを乗せ、上に添えたキャラメルアイスとともにお楽しみいただけます。桃の魅力を引き立てたアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

MENU

<スイーツ>

桃のクレームダンジュ／桃のフラン／桃のショートケーキ／桃のコンポート

桃のムース／トロピカルフルーツのタルト

<セイボリー>

桃の冷製スープ ミントオイル／合鴨と桃のサラダ

生ハムのムースと桃 トマトコンソメのジュレ／サーモンリエット／ピペラード

<スコーン>

プレーンスコーン／クロテッドクリーム、ピーチジャム

<ドリンク> ※カフェフリー150分制（30分前L.O.）

季節のおすすめドリンク「ベルガモットピーチ（Ice）」、コーヒー、紅茶、ハーブティー 他

<ミニデザート> ※別途1,000円の追加料金がかかります。※無くなり次第終了となります。

桃のポンポネット キャラメルアイス添え



桃をふんだんに使用したスイーツ



「桃のポンポネット キャラメルアイス添え」

■ 季節のデザート3種も登場

「献上桃の郷」の桃を贅沢に使用した「桃のショートケーキ」は、上に乗っているホオズキの甘くて心地よい酸味が桃と最高の組み合わせです。また、大きな桃がひときわ目を引く「桃のパフェ」は、最初から最後まで桃の美味しさをお楽しみいただけます。「ココナッツムース キャラメルアイス添え」は、南国を思わせるような、ココナッツムースの上にキャラメル味のチョコレートと太陽を表現した、ババマンガのゼリーが印象的です。

期 間：2025年7月1日（火）～2025年8月31日（日）

時 間：11:30～22:00（L.O.21:30）

料 金：桃のショートケーキ 1,600円 / 桃のパフェ 2,300円

ココナッツムース キャラメルアイス添え 2,000円



桃のパフェ（中央）／桃のショートケーキ（左）
ココナッツムース キャラメルアイス添え（右）

ご予約・お問合せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

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

※メニューや営業時間、イベント内容は予告なく変更される場合がございます。

※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。

【丸ノ内ホテル 概要】

1924年に開業、2004年に東京駅丸の内北口すぐの現在の地に移転開業した丸ノ内ホテルは、2024年10月に開業100周年・移転開業20周年を迎えました。プロフェッショナルかつアットホームな接客サービスと溢れる笑顔で皆様をお迎えし、独自のホテルスタイルを追求し続けております。



所在地：東京都千代田区丸の内1-6-3

TEL：03-3217-1111（代表）

客室数：201室

館内施設：レストラン（3店舗）、シガーバー

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

アクセス：・JR「東京」駅（丸の内北口）より徒歩約1分

・東京メトロ「大手町」駅（B2b出口）より徒歩約1分

・東京メトロ 丸ノ内線「東京」駅（北改札）より徒歩約2分

※いずれも地下通路から直結

本件に関するお問合せ先
三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社
丸ノ内ホテル 広報担当：鈴木／伊藤
TEL 03-3217-1111（代表） E-mail：tak-suzuki@rphs.jp／ku-ito@rphs.jp