

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ

MARUNOUCHI HOTEL
丸ノ内ホテル

ROYAL PARK HOTELS

2025 年 10 月 22 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

冬の「pom・dadan アフタヌーンティー」 チョコレートと冬の恵みが織りなす優雅な世界

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）の 8F フレンチレストラン「pom・dadan」では、2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 7 日（水）の期間、チョコレートの芳醇な香りや風味を、相性の良い食材とともに楽しむ「pom・dadan アフタヌーンティー」や、季節のデザート販売いたします。冬にじっくり味わいたいラインナップです。



※画像は 2 名様分

＜pom・dadan アフタヌーンティー —チョコレートと冬の恵みが織りなす優雅な世界—＞

期 間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 7 日（水）

時 間：14:00～17:30 (L.O.15:30)

店 舗：8F フレンチレストラン「pom・dadan」

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

※12 月 31 日（水）～1 月 2 日（金）は土日祝料金となります。

予 約：<http://bit.ly/4os7qe9>

問 合 せ：03-3217-1117 (6:30～22:00)

■ チョコレートを楽しみつくすアフタヌーンティー

フランス語で「黒い森」を意味する“フォレノワール”は、ビターチョコのムースとグリオットチェリーをチョコビスキュイでサンドしたフランス・アルザス地方の伝統菓子です。クレームブリュレにはビターチョコを使い、ローズマリーの香り、カラメルのはろ苦さが相まって大人の味わいに。ミルクチョコに柚子、ホワイトチョコにフランボワーズなど、チョコレートと相性のよい果実とのマリージュが楽しめるスイーツも並びます。セイボリーは、旬を迎えるカブをふんわりエスプーマ状にピューレした中にカニの身をしのばせ、柚子の香りと楽しむカニのエミエテや、アサリと野菜の旨みをしっかりと感じられるクリームスープなど、冬らしいラインナップをご用意いたします。田舎風のパテや、カシスとピーツの色鮮やかなコンソメジュレに、リコッタチーズと生ハムを添えた一品も。

MEMU

<スイーツ>

フランス伝統菓子“フォレノワール”／丸の内はちみつとりんごのコンポート
赤い果実を詰め込んだホワイトチョコレートのムース／柚子香るタルトショコラ
ほろ苦いクレームブリュレショコラ ローズマリー風味／マカロンショコラ

<セイボリー>

パテグランメール シュールージュと苺のマリネ／クラムクリームスープ
カニのエミエテ 柚子の香り カブのエスプーマを添えて
リコッタチーズ カシスとピーツのジュレ／バジルチキンとアボカドのタルティース

<スコーン>

プレーンスコーン／チョコチップスコーン／クロテッドクリーム、りんごジャム

<ドリンク>※カフェフリー120分制（30分前L.O.）

季節のおすすめドリンク「ショコラベリー」／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。

12/1～12/25 ブッシュドノエル

12/26～1/7 コーヒーエスプーマで仕立てるキャラメルアイスのパフェ



1,000 円の追加料金でご提供するミニデザートは、クリスマスまでの期間、ピスタチオのムースにチョコレートを吹きつけ、木の切り株を表現した、ブッシュドノエルをご用意。12 月 26 日からはコーヒーとチョコレートの香り、キャラメルのはろ苦さを味わえるパフェをご提供いたします。



12/1～12/25 のミニデザート：ブッシュドノエル



12/26～1/7 のミニデザート：
コーヒーエスプーマで仕立てるキャラメルアイス

■ 冬にじっくり味わいたい芳醇なデザート 3 種

「フランス伝統菓子“オペラ” パフェスタイル」は、コーヒーの香りやチョコレートの奥深い甘さとほろ苦さ、オレンジの爽やかな風味のマリアージュを堪能いただける一品。層ごとに食感の違いも楽しめます。「“焼きりんご” バニラアイスクリームと丸の内はちみつを添えて」は、バターと砂糖、バニラビーンズで表面を軽くソテーしてからオーブンでじっくりと火を通し、風味良く柔らかく仕上げました。お好みで丸の内はちみつをかけてお召しあがりください。「ピスタチオムース フランボワーズシャーベット添え」はピスタチオの鮮やかな色と独特の風味や香りを存分に味わえます。相性のよいグリオットチェリーやフランボワーズの酸味とともににお楽しみください。

<デザート 3 種 概要>

期 間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 7 日（水）

時 間：11:30～22:00（L.O.21:30）

料 金：フランス伝統菓子“オペラ” パフェスタイル 2,800 円

“焼きりんご” バニラアイスクリームと丸の内はちみつを添えて 1,600 円

ピスタチオムース フランボワーズシャーベット添え 2,300 円



季節のデザート 3 種

※メニューや営業時間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。

※画像は全てイメージです。

丸ノ内ホテルについて

1924 年開業、100 周年を迎えた丸ノ内ホテルは「世界のお客様へ わが家のおもてなしを」をコンセプトに、温もりあるサービスと笑顔で皆様をお迎えしています。東京駅丸の内北口の目の前という抜群の立地にありながら、館内は隠れ家のような静けさと落ち着きのある空間です。フレンチ・日本料理・鉄板焼がそろうレストランでは東京駅を眼下に食事を楽しめます。



所 在 地：東京都千代田区丸の内 1-6-3

客 室 数：201 室

館内施設：レストラン（3 店舗）、シガーバー

アクセス：JR「東京」駅（丸の内北口） 徒歩約 1 分

東京メトロ「大手町」駅（B2b 出口） 徒歩約 1 分

東京メトロ「東京」駅（北改札） 徒歩約 2 分

※いずれも地下通路から直結

U R L：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 23 ホテル・5,390 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・運営し、2025 年 1 月に公開した[新指針【Vision&Credo／Value／Service Standard】](#)に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

＜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：宮田

TEL：03-3217-1111（代表） E-mail：y-miyata@rphs.jp