

2026 年 10 月 29 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

ルージュの彩りに心がときめく、
ポム・ダダン クリスマスアフタヌーンティー “Noël Rouge”

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、2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 26 日（土）までの期間、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、「ポム・ダダン アフタヌーンティー “Noël Rouge（ノエル・ルージュ）”」を販売いたします。苺やベリーなどの赤い果実を主役にしたスイーツと、色鮮やかな食材を取り入れたセイボリーをご用意。クリスマスを象徴するルージュの彩りとともに、心がときめく華やかなティータイムをお楽しみください。



※画像は 2 名様分

<ポム・ダダン アフタヌーンティー “Noël Rouge（ノエル・ルージュ）” 概要>

期 間：2026 年 12 月 1 日（火）～2026 年 12 月 26 日（土）

時 間：14:00～17:30（L.O.15:30）

店 舗：8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」

料 金：1 名様 平日 6,500 円／土・日・祝日 7,000 円 *ミニデザート 追加料金 1,000 円

予 約：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/pickup/5cp23nkat/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ ルージュの彩りが華やぐ、クリスマスアフタヌーンティー

街がイルミネーションに彩られ、クリスマスへの期待が高まる12月。「Noël Rouge（ノエル・ルージュ）」をテーマに、赤い果実や色鮮やかな食材を取り入れ、スイーツからセイボリーまでルージュの彩りを散りばめたアフタヌーンティーに仕立てました。

スイーツには、アーモンドクリームを敷き込んで焼き上げたタルトに、カスタードクリームと苺を飾った「ストロベリータルト」をはじめ、4種のベリーを合わせた「フリュイルージュのムース」、クランベリーゼリーにベリーのコンフィチュールとシャンティクリームを重ねた「赤い果実のゼリー」などをご用意。さらに、カシスのガナッシュを閉じ込めたハート型のショコラ「カシスルージュ」や、フランボワーズの風味を凝縮したフランスの伝統菓子「パート・ド・フリュイ」など、赤い果実の魅力を多彩な味わいで表現しました。「赤い果実のゼリー」には、雪に埋もれたサンタクロースをイメージした愛らしい演出で、クリスマスならではの遊び心も添えています。なかでもシェフパティシエー押しの「ビーツのパウンドケーキ」は、ビーツのピューレを生地に練り込んで焼き上げた一品。レモンシロップを染み込ませたしっとりとした生地に、サワークリームとシャンティクリームを合わせた爽やかなクリームを添え、甘みと酸味のバランスにもこだわりました。

セイボリーには、生ハムと赤キャベツのマリネを添えた「オニオンキッシュ」をはじめ、オレンジとショウガの風味をアクセントにした「キャロットスープ」、八角がほのかに香るパプリカのコンフィにスモークサーモントラウトを合わせた一品などをご用意。さらに、スモークした合鴨と甘酸っぱいビーツのヴィネグレットを組み合わせた一品や、赤ワインを使ったソースに半熟玉子を合わせた、奥深い味わいが魅力のブルゴーニュ地方の郷土料理「ウフ・アン・ムーレット」もお楽しみいただけます。



スイーツ



セイボリー

■ 赤い果実と雪の結晶が彩るミニデザート

追加料金 1,000 円で楽しめるミニデザート「パルフェ・ルージュ」もご用意。ベリーのコンフィチュールやフリュイルージュのムース、赤ワインジュレに、なめらかなカスタードクリームやチョコクランブルなどを重ね、苺とフランボワーズを華やかに飾りました。赤い果実の爽やかな酸味とクリームのまろやかな甘み、クランブルの食感が重なり合う、奥行きのある味わいに仕上げています。雪の結晶をかたどったホワイトチョコレートが、クリスマスらしい華やきを添えます。



パルフェ・ルージュ

MENU

<スイーツ>

ストロベリータルト
フリュイルージュのムース
赤い果実のゼリー
ビーツのパウンドケーキ
カシスルージュ
パート・ド・フリュイ フランボワーズ

<セイボリー>

オニオンキッシュ 生ハム添え
キャロットスープ オレンジとショウガをアクセントに
パプリカコンフィのアニス風味 スモークサーモントラウト添え
合鴨のスモーク ビーツのヴィネグレット
ウフ・アン・ムーレット

<スコーン>

スコーン／クロテッドクリーム、ブルーベリージャム

<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「ベリーフレジェ」
コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

パルフェ・ルージュ

※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。

※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年の開業以来、100年以上の歴史を重ねてきた丸ノ内ホテルは、「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・鉄板焼が揃うレストランでは東京駅を眼下にお食事をお楽しみいただけます。



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

URL：<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25ホテル・6,397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、当社指針である【[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：関澤

TEL：03-3217-1111（代表） E-mail：m-sekizawa@rphs.jp