

2025年10月1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

ホリデーシーズンを彩るクリスマスディナー予約開始  
ルームサービスの朝食付スイート宿泊プランも

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）は、2025年10月1日（水）よりクリスマス関連商品の予約受付を開始いたします。館内3つのレストランでは、2025年12月24日（水）・25日（木）の2日間限定で、ホリデーシーズンを華やかに彩るクリスマスディナーをご提供。聖夜にふさわしく、素材にこだわり趣向を凝らしたメニューを揃えました。また、最上階「丸ノ内スイート」に滞在し、お部屋で朝食を楽しめる期間限定の宿泊プランも販売いたします。

イルミネーションにきらめき一層賑やかな雰囲気のある街を楽しみながら、一步館内に入れば大人の隠れ家のような空間で、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。



「ボム・ダダン」クリスマスディナー ～Plaisir（プレジール）～

■ フレンチレストラン「ボム・ダダン」のクリスマス

8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」では、一皿一皿の彩りにも心躍る、特別な日にぴったりなディナーコースをご提供いたします。クリスマスディナーをお楽しみいただく2日間は、生演奏で奏でる音楽が聖夜のひとときをより華やかに盛り上げます。また、ローズをあしらったホリデーシーズンだけのスペシャルカクテルもぜひお楽しみください。



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

## クリスマスディナー2025 ～Plaisir (プレジール) ～ 概要

期間：2025年12月24日（水）、12月25日（木）

時間：17:30～22:30（L.O. 20:30）

店舗：8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」

料金：お一人様 24,000 円

予約・問合せ：03-3217-1117（6:30～22:00）※要事前予約

URL：<http://bit.ly/46QFmuJ>

### <MENU>

- ・合鴨のロースト ほうじ茶とリコッタチーズのムース オレンジをアクセントに
- ・タラバガニのタルタル レムラードソース ワタリガニのババロアとキャビア添え
- ・サツマイモとポルチーニのブルーテ 帆立貝とトリュフを添えて
- ・オマール海老と北寄貝のポシェ  
丸の内はちみつでマリネをしたカブとオニオンピクルス ブールブランソース
- ・お口直し
- ・国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ カボチャとココナッツのクランブルとともに  
キャロットフォンダンとガストリックソース
- ・パン
- ・“Cadeau de Noël” 苺尽くしのデセール
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶



国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ



“Cadeau de Noël” 苺尽くしのデセール

コースのスタートは、鴨とオレンジの組み合わせにほうじ茶の風味をまとわせたアミューズから。パブリカとカニクリームのムースがしっかり重厚感のある味わいのオードブルはタラバガニとキャビアを添えて贅沢に、温前菜のブルーテはポルチーニやトリュフのふくよかな香りと、味わいのグラデーションが楽しめる一品です。魚料理は、オマール海老の濃厚さと北寄貝のうまみを楽しめ、香ばしい焼きリゾットと、丸の内はちみつのヴィネガーを使ったピクルスがアクセントになっています。メインの肉料理にはクラシックに牛フィレ肉のローストとフォアグラのポワレをご用意。赤ワイン風味のクリーム煮にしたポルチーニなど風味や食感、そして彩りをプラスする付け合わせで華やかに仕上げました。苺のほどよい酸味と甘みを楽しめ、見た目にも美しいデセールがコースを締めくくります。



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

クリスマスカクテル “Bouquet de roses” (ブーケ・ドゥ・ローズ)

期間：2025年12月1日(月)～12月25日(木)

時間：10:00～22:00 (L.O. 21:30)

※12月24日、25日は10:00～22:30 (L.O. 22:00)

料金：1,800円

なめらかなジュレをスパークリングワインに重ねた、ほんのりとローズが香るクリスマスカクテルです。



## ■ 鉄板焼「大安くらぶ」のクリスマスディナー

7F 鉄板焼「大安くらぶ」では、都内でも珍しい石垣牛を使いお肉のうまみを存分に堪能するクリスマスにふさわしいコースをご用意しました。フルコースでは絶妙な焼き加減で提供されるフォアグラや鮑など豪華食材もお楽しみいただけます。



フルコースイメージ



石垣牛フィレイメージ

### クリスマスディナー 概要

期間：2025年12月24日(水)、12月25日(木)

時間：17:30～22:00 (L.O. 21:00)

店舗：7F 鉄板焼「大安くらぶ」

料金：フルコース お一人様 29,700円 ショートコース お一人様 22,000円

予約・問合せ：03-3215-1051 ※3日前までに要予約

### <MENU>

#### フルコース

- ・オマール海老 苺とマンゴーのカクテル
- ・フォアグラ
- ・サーモンのガレット
- ・鮑
- ・石垣牛フィレ (100g) と焼き野菜
- ・ガーリックライス/スープ/香の物
- ・デザート/食後のお飲み物

#### ショートコース

- ・オマール海老 苺とマンゴーのカクテル
- ・サーモンのガレット
- ・石垣牛フィレ (150g) と焼き野菜
- ・ガーリックライス/スープ/香の物
- ・デザート/食後のお飲み物



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

## ■ 日本料理「大志満 椿寿」のクリスマス懐石

7F 日本料理「大志満 椿寿」では、丸の内の夜景を楽しみながら、大人のクリスマスをお過ごしいただけます。メインの焼物には人形町「日山」の黒毛和牛など素材と味にこだわったメニューを揃え、リースをあしらった前菜やデザートของサンタなど、クリスマスらしい演出にも工夫を凝らしました。



クリスマス懐石イメージ



前菜イメージ

### クリスマス懐石 概要

期間：2025年12月24日（水）、12月25日（木）

時間：17:00～21:00（L.O. 19:00）

店舗：7F 日本料理「大志満 椿寿」

料金：お一人様 20,000 円

予約・問合せ：03-5218-8080 ※2日前までに要予約

### <MENU>

先付 白子豆腐

焼物 黒毛和牛の天然塩焼

前菜 能登のなまこ酢

酢物 鮫鱈の肝と餅湯葉

加賀のかぶら寿し

食事 鰻の蒸し寿司

金沢せりと帆立貝の浸し

食後 苺 メロン

吸物 鱈とズワイ蟹の吉野打ち

白玉ぜんざい

造り 四種盛合せ

五郎島金時のプリン

煮物 治部椀

## ■ 丸の内スイートで過ごすクリスマス宿泊プラン

最上階の「丸の内スイート」で、東京駅の駅舎や丸の内の夜景を満喫した翌朝はルームサービスでいつもより優雅な朝食を楽しむ、ホリデーシーズンならではのプランです。特典として、モエ・エ・シャンドンの期間限定デザインボトルのシャンパンをお部屋にご用意いたします。

**【ふたりで過ごすプレミアム★クリスマス】シャンパンフルボトル付～朝食はルームサービスで～**  
プラン概要

期間：2025年12月1日（月）～2025年12月25日（木）

料金：1室2名利用時 1名料金 119,800 円

プラン料金に含まれる内容：丸の内スイートでのご滞在、ルームサービスのご朝食

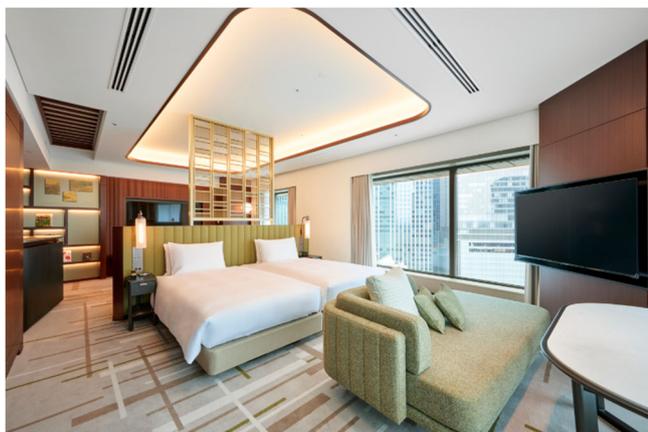


MARUNOUCHI HOTEL

丸ノ内ホテル

特典：シャンパンフルボトル1本【モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル シェア ザ ラブ】

予約・詳細：<http://bit.ly/3Kw8tuJ>



丸ノ内スイート



ステイイメージ

※料金には消費税・サービス料が含まれます。宿泊プランは、別途現地にて東京都宿泊税を別途申し受けます。

※画像は全てイメージです。※内容は変更になる場合がございます。

### 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

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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

丸ノ内ホテル 広報担当：宮田

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