

2026 年 7 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

実りゆく季節を味わう、
巨峰とシャインマスカットのポム・ダダンアフタヌーンティー

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 9 月 1 日（火）～2026 年 9 月 30 日（水）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 “巨峰とシャインマスカットの秋時間”」を販売いたします。芳醇な香りの巨峰と、みずみずしい甘さのシャインマスカットを主役に、ぶどうの豊かな味わいを生かしたスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。



※画像は 2 名様分

<ポム・ダダン アフタヌーンティー “巨峰とシャインマスカットの秋時間” 概要>

期 間：2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 9 月 30 日（水）

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 6,000 円／土・日・祝日 6,500 円 *ミニデザート 追加料金 1,000 円

予 約：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/pickup/enw86jl68g3/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ 陽光をたっぷり浴びて育った、巨峰とシャインマスカットの味わいを楽しむアフタヌーンティー

夏の暑さが残るなか、少しずつ秋の気配を感じ始める季節。陽光が育んだ芳醇な香りと豊かな甘みをまとった巨峰とシャインマスカットを主役に、それぞれの個性を生かしたスイーツとセイボリーをご用意しました。

スイーツには、巨峰とフランボワーズを合わせたジャムのほどよい酸味がアクセントになったヴィクトリアケーキをはじめ、果実を贅沢にあしらったタルト、巨峰の豊かな風味となめらかな口当たりを楽しめるゼリーとパンナコッタをご用意しました。さらに、シャインマスカットを使ったスイーツは、グランマニエが香るカスタードクリームを詰めたシュークリーム、果実をホワイトチョコレートで包んだチョコレートボンボン、レモンクリームとクランブルを合わせて求肥で包んだ和洋折衷の求肥包みなど、香りや食感の違いもお楽しみいただけます。

セイボリーは、シャインマスカットを添え、ガーリックオイルをアクセントに加えたヴィシソワーズをはじめ、スパイシーな海老と巨峰を組み合わせたサラダ仕立てや、デラウェアとレーズンをバルサミコとはちみつでコンポートし、シェーブルチーズを添えた一品など、ぶどうの魅力をさまざまな味わいで引き出しました。さらに、ピノ・ノワールを使用したマスタードを添えたパテ・ド・グランメールや、燻製バターとオレンジの香りが調和するレーズンバターサンドを組み合わせ、フレンチのエッセンスを感じる味わいに仕上げています。



スイーツ



セイボリー

さらに、追加料金 1,000 円で楽しめるミニデザート「シャインマスカットと白ワインジュレのヴェリーヌ」もご用意。シャインマスカットや白ワインジュレを中心に、パッションフルーツとマンゴーのソース、カスタードクリーム、クランブル、レモンシャーベットを重ね、それぞれの素材が織りなす味わいと食感のバランスにこだわった爽やかな余韻が広がる一品です。



シャインマスカットと白ワインジュレのヴェリーヌ

MENU

<スイーツ>

巨峰のヴィクトリアケーキ
巨峰のタルト
巨峰ゼリーとパンナコッタ
シャインマスカットのシュークリーム
シャインマスカットのチョコレートボンボン
シャインマスカットの求肥包み

<セイボリー>

ヴィシソワーズとシャインマスカット
レーズンバターサンド
巨峰とエビのサウザンアイランドソース
デラウェアとレーズンのコンフィチュール シェーブルチーズ添え
パテ・ド・グランメール ピノノワール・マスタード添え

<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「フレンチマスカット（アイス）」
コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

シャインマスカットと白ワインジュレのヴェリーヌ

※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・鉄板焼が揃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 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