

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 8 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

丸ノ内ホテル

ポム・ダダン アフタヌーンティー 栗の秋穫祭
秋限定のデザート 3 種も登場

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 10 月 1 日（水）～2025 年 11 月 30 日（日）までの期間、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、秋の味覚の代表である栗を贅沢に使用した「ポム・ダダン アフタヌーンティー」や、季節のデザートを販売いたします。



※画像は 2 名様分

<ポム・ダダン アフタヌーンティー –栗の秋穫祭– 概要>

期 間：2025 年 10 月 1 日（水）～2025 年 11 月 30 日（日）

時 間：14:00～17:30 (L.O.15:00)

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://x.gd/ZjQOP>

問 合 せ：03-3217-1117 (6:30～22:00)

■ 秋の味覚を味わえる栗を贅沢に使用したアフタヌーンティーが登場

なめらかなマロンクリームに香ばしい栗の風味を重ねた、クラシックな味わいの「モンブラン」や、渋皮マロンの豊かな甘みと抹茶のほろ苦い深みが絶妙にマッチした「渋皮マロンと抹茶のテリーヌ」など、秋のスイーツをご用意しました。セイボリーの「栗とフォアグラ サツマイモのプレッセ」は、滑らかに仕上げたサツマイモに濃厚なフォアグラを重ね、栗の食感がアクセントを添える一品です。さらに 1,000 円の追加料金でミニデザート「マロンパフェ」をご用意。栗をふんだんに使用したパフェは、優しい甘さを感じていただけます。この季節ならではのアフタヌーンティーをお楽しみください。

MEMU

<スイーツ>

モンブラン／和栗と洋梨のコンポート バニラ風味

メープルシュガーで仕立てる栗タルト／ラム酒香るマロンチョコレートケーキ

渋皮マロンと抹茶のテリーヌ／キャラメルマカロン

<セイボリー>

栗のポタージュ バニラ風味／栗とフォアグラ サツマイモのプレッセ

ポワローとチーズのフラミッシュ／生ハム 根セロリ りんごのムース サクリスタン添え

チキンタルティーン

<スコーン>

プレーンスコーン／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150分制（30分前L.O.）

季節のおすすめドリンク「マロンタルト」／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。

マロンパフェ 和栗と洋梨のコンポート バニラ風味 栗のエスプーマ



栗を使用したスイーツ



マロンパフェ
和栗と洋梨のコンポート バニラ風味 栗のエスプーマ

■ 栗の味わいを存分に楽しむデザート 3 種も登場

「マロンパフェ 和栗と洋梨のコンポート バニラ風味 栗のエスプーマ」は、渋皮栗のアイスや和栗と洋梨のコンポートなどを重ねて仕立てました。層ごとに変化する風味と食感を最後の一口までお楽しみいただけます。また、ピラミッド型が印象的な「モンブラン バニラとカシス風味」は、バニラクリームをマロンクリームで包み、メレンゲの器の中に、生クリームとカシスジャムを忍ばせた、甘みと酸味が絶妙なバランスの一品です。「栗とチョコレート ナッツのムース」は、濃厚なチョコレートのムースで、マロンムースを包み込み、濃厚な塩キャラメルソースを合わせました。甘みと塩味が織りなす、奥行きのある味わいをご堪能ください。

<デザート 3 種 概要>

期 間：2025 年 10 月 1 日（水）～2025 年 11 月 30 日（日）

時 間：11:30～22:00 (L.O.21:30)

料 金：マロンパフェ 和栗と洋梨のコンポート バニラ風味 栗のエスプーマ 2,600 円
モンブラン バニラとカシス風味 2,000 円
栗とチョコレート ナッツのムース 2,000 円



モンブラン バニラとカシス風味（左）／栗とチョコレート ナッツのムース（右）
マロンパフェ 和栗と洋梨のコンポート バニラ風味 栗のエスプーマ（中央）

※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