

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ


MARUNOUCHI HOTEL
丸の内ホテル

ROYAL PARK HOTELS

2026 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

丸の内ホテル

「ポム・ダダン」が贈る、2日間限定のクリスマスディナー

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12月24日（木）・25日（金）の2日間限定で、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にてクリスマスディナー「Plaisir（プレジール）」を提供いたします。大切な方と語らいながら、一皿ごとに変化する味わいを楽しむ、心豊かなひとときをお過ごしください。



※画像は1名様分

<クリスマスディナー2026 Plaisir（プレジール）概要>

期 間：2026年12月24日（木）～2026年12月25日（金）

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 25,000 円

予 約：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/pickup/mfbqk6sqwu2/>

※要事前予約

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ クリスマスの彩りから生まれた、一皿ずつに想いを込めるコース

シェフがメニューを考える出発点としたのは、クリスマスをおもわせる赤・白・金の彩りです。華やかな食材を揃えるだけでなく、食材の状態に合わせて火入れや塩加減を見極め、持ち味を引き出すことを大切にしました。味や香り、食感が一皿の中で重なり、次の料理へと期待が膨らむコースです。

始まりを飾るのは「雲丹とイカのロワイヤル キャビア添え」。コンソメと卵で仕立てたなめらかな洋風の茶わん蒸しに、アオリイカの食感と雲丹の濃厚な味わいを重ね、キャビアを添えました。続く「オマール海老と鮑のデリス」では、パプリカのやさしい甘みとフヌイユの爽やかな香りが、海の幸の旨みを引き立てます。

宮城県栗原産「仙台牛」はコンビーフに仕立て、白ワインとグリュイエールチーズが香るシュー生地で詰めました。芳醇な牛肉の旨みを、じっくりと引き出した温かなダブルビーフコンソメとともに楽しみいただけます。

魚料理には、タラバガニの甘みと毛ガニの旨みを一皿に。蟹味噌の深いコクに、帆立貝のムースとアメリカヌソースを合わせ、豊かな味わいに仕上げました。

メインは、みちのく日高見牛のフィレ肉のローストとフォアグラのポワレ。フィレ肉の旨みとフォアグラの濃厚な味わいに、洋梨のコンフィチュールの甘酸っぱさが寄り添います。アニス風味のクランブルが、香りと食感にアクセントを添える一皿です。



オマール海老と鮑のデリス
フヌイユとパプリカのアクセント
セロリラブのフォンダンを添えて



みちのく日高見牛 フィレ肉のロースト
フォアグラのポワレ 洋梨のコンフィチュール
アニス風味のクランブルとジュ・ド・ブフ

締めくくりのデセール「Noël Rouge (ノエルルーージュ)」は、赤いチュイルの中に赤い果実のムースやジュレ、トンカ豆のブリュレを忍ばせました。チュイルを割ると現れる鮮やかな彩りと、果実の甘酸っぱさ、ブリュレのまろやかな味わいをお楽しみください。



Noël Rouge (ノエルルーージュ)
トンカ豆とフリュイルージュが奏でる聖夜のデセール

<MENU>

- 雲丹とイカのロワイヤル キャビア添え
- オマール海老と鮑のデリス フヌイユとパプリカのアクセント
セロリラブのフォンダンを添えて
- 宮城県栗原産「仙台牛」のコンビーフを詰めたグジェール
香り高いビーフコンソメとともに
- タラバガニと毛ガニのエミエテ 蟹味噌のアンショワイヤードと帆立貝のムース
アメリカヌソース
- お口直し
- みちのく日高見牛 フィレ肉のロースト フォアグラのボワレ
洋梨のコンフィチュール アニス風味のクランブルとジュ・ド・ブフ
- パン
- Noël Rouge (ノエルルージュ)
トンカ豆とフリュイルージュが奏でる聖夜のデセール
- 小菓子
- コーヒー または 紅茶

■ クリスマス限定カクテル 「Snow Noël (スノーノエル)」

料 金：2,000 円

雪が街を包むホワイトクリスマス을 イメージした、12月24日・25日限定のカクテルもご用意します。スパークリングワインにリンゴとレモンの風味を重ね、グラスの縁には雪を思わせる飾りと金箔を。ローズマリーとクランベリーがクリスマスの彩りを添えます。コースの始まりを飾る乾杯の一杯としておすすめです。



Snow Noël (スノーノエル)

※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