

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12月3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 莓のアフタヌーンティー 苺の魅力を多彩なアレンジで味わう 1・2月限定メニュー

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、2026年1月8日（木）～2026年2月28日（土）までの期間、8Fフレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、苺を多彩なアレンジで楽しめる「ポム・ダダン アフタヌーンティー－苺を味わう甘美なひととき－」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－苺を味わう甘美なひととき－ 概要>

期 間：2026年1月8日（木）～2026年2月28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 6,000円／土・日・祝日 6,500円 \*ミニデザート 追加料金1,000円

予 約：<https://bit.ly/4rqnHXk>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ 莓の魅力を多彩なアレンジで余すことなく味わえるアフタヌーンティーが登場

1月2月のメニューは苺に合わせる素材の組み合わせと食感にこだわり、紅茶の華やかな香りをまとわせた「ダージリン風味の苺ジュレと杏仁豆腐」や、ふわりと軽やかな苺ショートケーキ、苺とナツツの相性を生かした「苺とピスタチオのクレームブリュレ」など、苺を多彩に味わえるスイーツを揃えました。

セイボリーは、苺とスモークサーモンを重ねた「スモークサーモントラウトと苺のミルフィーユサンド」や、苺の酸味を生かしたマリネが帆立貝の旨みを引き立てる「帆立貝のコンフィ 苺とトマトのマリネ添え」など、甘味と塩味の調和が際立つ内容です。さらに、1,000円の追加料金でミニデザート「丸の内はちみつを使用した苺尽くしのパフェ」をご用意。冬にぐっと甘みや味わいを増す苺と、華やかな彩りとともにこの季節ならではの甘美なひとときをお楽しみください。

**MEMU**

<スイーツ>

ハーブ香る苺とハチミツのクレームダンジュ／ダージリン風味の苺ジュレと杏仁豆腐  
苺と柚子のタルト／苺ショートケーキ／苺とピスタチオのクレームブリュレ  
フランボワーズマカロン

<セイボリー>

スモークサーモントラウトと苺のミルフィーユサンド  
帆立貝のコンフィ 苺とトマトのマリネ添え  
紅芯大根とハムの春巻き  
マッシュルームスープ  
栗のウフモレ クリスピーベーコン添え

<スコーン>

プレーンスコーン、チョコチップスコーン／クロテッドクリーム、苺ジャム

<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「フレッシュベリー」／コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

丸の内はちみつを使用した苺尽くしのパフェ

※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。



スイーツ



丸の内はちみつを使用した苺尽くしのパフェ

## ■ 素材の魅力を引き出す、季節の苺デザートコレクション

苺を贅沢にあしらい、素材の持ち味を丁寧に重ねた季節のデザートが揃います。パティシエが層のバランスにこだわり、丸の内はちみつやライムの香りを繊細に効かせた「苺尽くしのパフェ」、軽やかなパイ生地とプラリネヘーゼルナッツの奥行きある風味を生かした「苺のミルフィーユ」、焼きメレンゲの食感と柚子クリームの爽やかさを組み合わせた「苺のヴァシュラン」など、苺の華やかな魅力を引き立てるラインナップです。ティータイムをより豊かに彩る、洗練されたひと皿をご堪能ください。

### <デザート3種 概要>

期 間：2026年1月8日（木）～2026年2月28日（土）

時 間：11:30～22:00（L.O.21:30）

料 金：苺尽くしのパフェ 2,800円

苺のミルフィーユ 2,000円

苺のヴァシュラン 2,000円



苺のミルフィーユ（左）／苺尽くしのパフェ（中央）／苺のヴァシュラン（右）

※メニュー・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 23 ホテル・5,390 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社が計画・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