

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3月24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

瑞々しいメロンが誘う、初夏のポム・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4月27日（月）～2026年6月30日（火）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 “メロンが誘う初夏の調べ”」を販売いたします。やわらかな陽光と新緑の季節を思わせる爽やかな味わいが魅力のメロンを主役に、初夏らしい軽やかなスイーツとセイボリーをご用意しました。季節の移ろいを感じるティータイム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 “メロンが誘う初夏の調べ” 概要>

期 間：2026年4月27日（月）～2026年6月30日（火）

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/40d8ylpq3an/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

■ 瑞々しいメロンが誘う、初夏の果実を味わうアフタヌーンティー

初夏を代表する果実のメロンを主役に、瑞々しい甘みと上品な味わいを引き立てるスイーツとセイボリーを揃えました。とろけるような果肉の食感や爽やかな甘みを生かしながら、南国のフルーツなども組み合わせ、軽やかで奥行きのある風味を引き出しています。

スイーツには、フロマージュブランとサワークリームを合わせた軽やかなクリームにメロンの甘みを重ねた「メロンのクレームダンジュ」をはじめ、杏仁豆腐のやさしい甘みとライムの爽やかな香りがメロンの瑞々しさを引き立てる「メロンと杏仁豆腐」、抹茶の奥深い風味とメロンの軽やかな甘みが調和する「メロンショートケーキと抹茶のマリアージュ」などをラインナップしました。さらに、マンゴーとココナッツを合わせた南国の果実感あふれるプリンや、甘酸っぱいダークチェリーとルバーブのコンフィチュールを重ねたチーズタルトなど、多彩な味わいをご用意。初夏らしい爽やかな余韻を楽しめます。

セイボリーは、メロンと生ハムの塩味が調和するシーザーサラダをラップサンド仕立てでご用意した一品や、ヨーグルトのやさしい酸味とメロンの甘みを合わせた冷製スープなど、果実の魅力を生かした軽やかなメニューを取り揃えました。さらに、そら豆の香り豊かなフムスや、カレー風味のエスカベッシュ、1年の中で一番美味しい時期のチェリートマトを使ったヴェリーヌを組み合わせ、爽やかな酸味や香りのアクセントを添えることで、スイーツとの緩急を楽しめるように仕上げています。



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「メロンと煎茶のパフェ」もご用意。メロンのゼリーや煎茶のクランブル、エスプーマを重ね、瑞々しい甘みとほろ苦さが調和する軽やかな味わいに仕上げました。



メロンと煎茶のパフェ



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

MENU

<スイーツ>

メロンのクレームダンジュ
メロンと杏仁豆腐
メロンショートケーキと抹茶のマリアージュ
マンゴープリン メロンとココナッツを添えて
ダークチェリーとルバーブのチーズタルト
バニラマカロン

<セイボリー>

メロンと生ハムのシーザーサラダ
メロンとヨーグルトの冷製スープ
サラダチキンとそら豆のフムス
カレー風味のエスカベッシュ
チェリートマトのヴェリーヌ

<スコーン>

プレーンスコーン／クロテッドクリーム、マーマレード

<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「ライチティー (アイス)」／コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

メロンと煎茶のパフェ

※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。

※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。



MARUNOUCHI HOTEL

丸ノ内ホテル

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&リゾート株式会社が計画・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&リゾート株式会社

丸ノ内ホテル 広報担当：関澤

TEL：03-3217-1111（代表） E-mail：m-sekizawa@rphs.jp