

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5月27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

東京・丸の内生まれのはちみつと芳醇な桃を楽しむ 夏限定ポム・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7月1日（水）～2026年8月31日（月）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 “丸の内ハニーと桃のティータイム”」を販売いたします。東京・丸の内エリアの都市養蜂プロジェクトから生まれた「丸の内ハニー」と、皇室献上の歴史を持つ福島県桑折町「献上桃の郷」の桃を使用し、夏らしい軽やかなティータイムをお届けいたします。



※画像は2名様分

<ポム・ダダン アフタヌーンティー “丸の内ハニーと桃のティータイム” 概要>

期 間：2026年7月1日（水）～2026年8月31日（月）

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/qz3l3c0w5kq/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）



MARUNOUCHI HOTEL

丸ノ内ホテル

■ 華やかな香りの丸の内ハニーと桃を味わう夏のティータイム

今回使用した「丸の内ハニー」は、皇居や日比谷公園など、都心の豊かな緑に囲まれた環境で採蜜されるはちみつです。季節ごとの花々の蜜が重なり合うことで生まれる、華やかな香りと上品な甘さが特長で、すっきりとした後味の中に、ミントやマスカットを思わせる透明感のある爽やかな余韻が広がります。



また、「献上桃の郷」の桃は、昼夜の寒暖差に恵まれた福島県桑折町で育まれた桃です。芳醇な香りと果実感あふれる味わい、とろけるような果肉が魅力で、強い甘みの中にほどよい酸味が調和した奥行きのある美味しさをお楽しみください。

スイーツには、丸の内ハニーを混ぜ込んだやさしい甘さの「桃と丸の内ハニーのムース」をはじめ、ジャスミン香るロール生地で桃のジャムやカスタード、生クリームを巻き上げた「桃と丸の内ハニーのジャスミンロール」、フランス伝統菓子をアレンジした「桃と丸の内ハニーのガトーウィークエンド」などをご用意しました。桃の香りがふわりと広がる「桃ゼリー 丸の内ハニーの紅茶シロップ」は、白桃ピューレを使用したゼリーに、レモンクラッシュゼリーと丸の内ハニーを合わせ、レモンティーを思わせる爽やかな味わいに仕上げています。カスタードプリンのような優しい味わいが魅力の「桃のクラフティ」など、桃の魅力をさまざまな表情でお楽しみいただけます。

セイボリーでは、桃の香りをまとわせた「桃とジャガイモの冷製スープ」をご用意。甘みの強いポワローとジャガイモを丁寧に裏ごしし、ミントを合わせることで、爽やかな後味に仕上げました。そのほか、低温調理でしっとり仕上げた合鴨に、桃と赤ワインを煮詰めたガストリックソースを合わせた一品や、桃・カッターチーズ・生ハムをカプレーゼ仕立てで楽しむメニューなど、甘み・塩味・香りの調和を味わえる夏らしいセイボリーをご用意しています。



スイーツ



セイボリー



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

さらに、追加料金 1,000 円で楽しめるミニデザート「ピーチメルバ パフェスタイル」もご用意。桃やベリーソース、レモンクラッシュゼリー、カスタードクリームを重ね、とろけるような桃の果肉とバニラアイスクリームを合わせ、涼やかなパフェスタイルに仕立てました。



ピーチメルバ パフェスタイル

MENU

<スイーツ>

桃のクラフティ

桃ゼリー 丸の内ハニーの紅茶シロップ

桃のバニラマカロン

桃と丸の内ハニーのムース

桃と丸の内ハニーのジャスミンロール

桃と丸の内ハニーのガトーウィークエンド

<セイボリー>

桃とジャガイモの冷製スープ

合鴨のスモーク 桃と赤ワインのガストリックソース

桃・カッターチーズ・生ハム 丸の内ハニーとともに

とうもろこし・枝豆・チョリソーのケーキサレ

夏野菜のハニーレモンピクルス

<スコーン>

スコーン/クロテッドクリーム、丸の内ハニー

<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「スウィートホワイトピーチ (アイス)」

コーヒー/紅茶/ハーブティー 他

<ミニデザート>

ピーチメルバ パフェスタイル

※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

丸の内ハニープロジェクトについて

2016年にスタートした、東京・丸の内エリアの都市養蜂プロジェクト。丸ノ内ホテルは発足当初より参画し、養蜂活動への参加や、丸の内ハニーを使用したメニュー展開を通じて、その魅力の発信と認知拡大に努めています。環境共生や生物多様性保全、地域コミュニティ形成にも取り組み、“都市と自然をつなぐ”丸の内ならではの活動として親しまれています。



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

URL：<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