

2026年3月26日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

丸の内ホテル

夜風と楽しむビアプラン

「BEER TRIP MARUNOUCHI 2026」開催

イタリア・スペイン・フランスをテーマに、3カ国の料理が期間ごとに変わる美食イベント

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10月31日（土）までの期間、8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」にて、夜風を感じる屋外テラスでも楽しめるビアプラン「BEER TRIP MARUNOUCHI 2026」を開催いたします。



※画像は4名様分

<BEER TRIP MARUNOUCHI 2026 概要>

期 間：2026年4月27日（月）～2026年10月31日（土）

時 間：17:30～22:00（L.O.20:00）※120分制（30分前L.O.）

店 舗：8F フレンチレストラン「ボム・ダダン」

料 金：1名様 8,500円（通常プラン）／9,500円（ドリンクアップグレードプラン）

※料理アップグレード（オプション）：+1,500円

予 約：<https://www.marunouchi-hotel.co.jp/pickup/1btm9zv8orlm/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

■ 訪れるたびに楽しめる、期間ごとに変わる3カ国の料理

イタリア・スペイン・フランスの3カ国をテーマに、期間ごとに料理内容を変えてご提供いたします。各期間で異なる味わいをお楽しみいただけるため、訪れるたびに新たな魅力に出会える構成です。季節の移ろいととも、各国ならではの味わいをご堪能ください。

vol.1 イタリア編 (4月27日~6月30日)

トマトやハーブ、オリーブオイルの風味を軸に、素材の持ち味を活かしたイタリア料理をご用意。皮目をパリッと焼き上げたローストチキンなど、シンプルながら満足感のあるメニューに。アップグレードプランでは、よりボリューム感のある牛肉のタリアータに変更し、満足度も高めた内容に仕上げました。



<アップグレードメニュー>
牛肉のタリアータ トマトとオリーブの冷製カッペリーニ
パルミジャーノチーズ

vol.2 スペイン編 (7月1日~8月31日)

夏の陽気を感じるスペイン編では、魚介の旨みやスパイスを活かした料理を中心に展開。彩り豊かな前菜や香ばしさが食欲をそそるメニューを取り揃え、にぎやかで開放的なひとときを。シェアしながら楽しめるラインアップで、会話も自然と弾みます。



“プロシエット”ロメスコソース
チキン ポーク ナス ズッキーニ トマト コーン
パエリアとともに

vol.3 フランス編 (9月1日~10月31日)

秋に向けては、コクと深みを感じるフランス料理をご用意。旨みを重ねたソースや火入れにこだわった一皿を通して、落ち着いた味わいをお楽しみいただけます。ゆったりと食事を楽しみたいシーンにも最適で、ワインとともに秋らしい深みのある味わいをご堪能いただけます。



チキンコンフィ
ポム・ムスリーヌとムーダルト添え



MARUNOUCHI HOTEL

丸の内ホテル

■ 約 60 種類の飲み物が 120 分制フリードリンク

おすすめカクテル「オレンジモヒート」「サン
グリア」「ボムベッシェ」をはじめ、ビール、
ワイン、ウイスキー、サワー、カクテル、ノン
アルコールカクテル、ソフトドリンクなど、約
60 種類のドリンクを 120 分制のフリード
リンクでご用意しております。さらに追加料金で、
プレミアム生ビールやスパークリングワイン
などもお楽しみいただけ、シーンやお好みに合
わせた多彩なラインナップをご堪能いただけ
ます。



ドリンクメニュー各種

■ テラスでも店内でも、シーンに合わせて

開放感あふれるテラス席では、心地よい夜風を感じながら、ビールとともにゆったりとしたひとときをお楽しみいただけます。都会の喧騒を忘れるような開放的な空間は、ご友人とのお集まりや大人の女子会にも最適です。また、吹き抜けの開放感が心地よい店内ホール席もご用意しており、企業でのパーティーや懇親会など、幅広いシーンに対応可能です。用途や気分に合わせて、お好みの空間をお選びください。



東京駅や高層ビル群の景色を一望できる屋外テラス



開放感あふれる吹き抜けの店内席

※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。

※本プランは各種割引の適用対象外とさせていただきます。

※テラス席をご利用の場合、荒天時には店内席へご案内させていただく場合がございます。

※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

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