

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

2026 年 8 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

丸ノ内ホテル

ポム・ダダン アフタヌーンティー “栗と果実の収穫祭”

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 10 月 1 日（木）～2026 年 11 月 30 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 “栗と果実の収穫祭”」を販売いたします。ほっくりとした甘みと豊かな風味の栗、甘酸っぱい林檎や柿など、秋の実りをさまざまな味わいで表現したスイーツとセイボリーをご用意しました。深まる季節を感じながら、心ほどけるティータイムをお楽しみください。



※画像は 2 名様分

<ポム・ダダン アフタヌーンティー “栗と果実の収穫祭” 概要>

期 間：2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 11 月 30 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/uijr6mx43/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ 栗と林檎を多彩な仕立てで楽しむ、秋のアフタヌーンティー

木々が色づき、秋が深まりゆく季節。栗や林檎を中心に、それぞれの風味や食感を生かし、工夫を凝らした多彩なメニューに仕立てました。

スイーツには、マロンペーストとマスカルポーネをベースに、ラム酒を香らせてなめらかな口当たり焼き上げたマロンテリーヌをはじめ、マロン風味のバタークリームにラムレーズンを加えたバターサンド、アールグレイ香るショコラ生地でマロンクリームと栗のシロップ煮を巻き上げたロールケーキなどをご用意。さらに林檎は、ほろ苦くキャラメリゼしてモンブランクリームと合わせるほか、甘酸っぱい紅玉りんごのジュレとホワイトチョコレートムースを重ねた一品、青りんごのピューレを煮詰めて仕立てたフランスの伝統的な砂糖菓子パート・ド・フリユイなど、さまざまな味わいでその魅力を引き出しました。

セイボリーは、栗・ベーコン・チーズを合わせたアランチャーニをはじめ、じっくり煮込んだ牛肉にじゃがいものピューレを重ね、栗の食感をアクセントにした温かなフランスの家庭料理のアッシ・パルマンティエ、ふんわりと削った栗を添えたムラサキイモのスープなど、秋にうれしい温かみのある味わいに。さらに、柿とスモークサーモントラウトのサラダ仕立てなど、果実を取り入れたフレンチならではの組み合わせもお楽しみいただけます。



スイーツ



セイボリー

■ 栗とショコラの濃厚な味わいを楽しむミニデザート

追加料金 1,000 円で楽しめるミニデザート「マロンショコラヴェリーヌ」もご用意。マロンのシロップ煮やモンブラン、ムースショコラに、なめらかなカスタードクリームやチョコランブルを重ね、栗とショコラの濃厚な味わいに仕上げました。フランボワーズの爽やかな酸味をアクセントに加えることで、最後まで軽やかな余韻をお楽しみいただけます。



マロンショコラヴェリーヌ

MENU

<スイーツ>

マロンテリーヌ
マロンとラムレーズンのバターサンド
アールグレイショコラのマロンロール
林檎のキャラメリゼとマロンモンブラン
林檎のショコラブランと林檎ジュレ
青りんごのパート・ド・フリュイ

<セイボリー>

栗とベーコンのアランチーニ
栗入りアッシ・パルマンティエ
マロンクリームパン
ムラサキイモのスープ 栗のシュレッド
柿とスモークサーモントラウト

<スコーン>

スコーン／クロテッドクリーム、ブルーベリージャム

<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「ベルガモットマロン」
コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

マロンショコラヴェリーヌ

※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。

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