

2026 年 1 月 29 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

日本茶の香りと苺の彩が織りなす
春のポム・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 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 26 日（日）までの期間、8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」にて、日本茶の奥深い香りと、春を告げる苺の瑞々しい彩りをテーマにした「ポム・ダダン アフタヌーンティー “日本茶の香りと苺の彩（いろどり）”」を販売いたします。1717 年（享保 2 年）創業、京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂茶舗」の茶葉を使用し、玉露と抹茶のマリアージュをはじめとした、日本茶ならではの旨みと香りをスイーツとともに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 “日本茶の香りと苺の彩（いろどり）” 概要>

期 間：2026 年 3 月 1 日（日）～2026 年 4 月 26 日（日）

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/k8oaah3ru0z/>

問 合 せ：03-3217-1117（受付時間 6:30～22:00）

■ 日本茶の香りと苺の彩が織りなす、奥深いマリアーージュのアフタヌーンティー

3月・4月のメニューは、抹茶、煎茶、ほうじ茶それぞれの個性を生かしたスイーツとセイボリーを揃えました。最初にお出しするのは、「抹茶テリースのキャラメリゼ」。抹茶を贅沢に練り込み、ホワイトチョコレートを合わせることで、なめらかな口どけと奥行きのあるコクを引き出しました。表面をキャラメリゼすることで生まれる香ばしさが、抹茶の繊細な風味を損なうことなく引き立て、ほのかにナッツを思わせる香りが余韻として広がります。このテリースに合わせるのは、旨みと甘みが豊かな玉露。同じ畑で日光を遮る伝統的な方法により育まれた玉露と抹茶ならではの共通した旨みが口の中で溶け合い、まるでやかで奥深いマリアーージュを生み出します。日本茶の世界観へと誘う、アフタヌーンティーの幕開けを飾る一品です。



抹茶テリースのキャラメリゼ
玉露とともに

スイーツには、表面を香ばしく焼き上げることで、ほうじ茶の深い焙煎香と苺のやさしい酸味を引き出した「ほうじ茶と苺のクレームブリュレ」をはじめ、煎茶を練り込んだなめらかなガナッシュにナッツの風味を重ねた「煎茶の生チョコ」、セミドライに仕立てた苺の酸味が煎茶の旨みを引き立てる焼き菓子、しっかりとした歯切れと煎茶の香りを楽しめるタルトなどをラインナップしました。なめらかさ、ふんわりとした軽やかさ、サクッとした歯切れといった食感のコントラストを意識することで、奥行きのある味わいを表現しています。

セイボリーは、煎茶を加えたクリームや、新玉ねぎをなめらかなムースに仕立てるなど、やさしい甘みと香りを生かした軽やかな一品に、合鴨のラケやパテ・ド・カンパーニュといった、肉の旨みをしっかりと感じられる料理を組み合わせました。苺はソースやマリネとして取り入れ、ほどよい酸味を添えることで塩味に奥行きを与え、スイーツとの緩急を楽しめる味わいに仕上げています。



スイーツ



セイボリー

さらに、1,000 円の追加料金で、層ごとに異なる香りと食感が重なり合うミニデザート「ほうじ茶プリンと苺のコンフィチュール 煎茶エスプーマのパフェ」をお楽しみいただけます。



ほうじ茶プリンと苺のコンフィチュール
煎茶エスプーマのパフェ

MENU

<アミューズ>

抹茶テリーヌのキャラメリゼ 玉露とともに

<スイーツ>

ほうじ茶のマカロン マンゴーチャツネ／ほうじ茶と苺のクレームブリュレ

ほうじ茶と苺のロールケーキ／煎茶の生チョコ／煎茶と苺のパウンドケーキ

煎茶ムースと苺のチョコレートタルト

<セイボリー>

苺と煎茶のクリームパン

ポテト・オニオン・チーズのフリッタータ

新玉ねぎのババロアと生ハム 苺とともに

パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え 苺のヴィネグレット

ハチミツとオレンジ香る 合鴨のラケ

<スコーン>

プレーンスコーン／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.）

一保堂茶舗ティーセレクト：くきほうじ茶／玄米茶／和紅茶

コーヒー／紅茶／ハーブティー 他

<ミニデザート>

ほうじ茶プリンと苺のコンフィチュール 煎茶エスプーマのパフェ

※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。

一保堂茶舗について

1717 年（享保 2 年）創業、京都に本店を構える日本茶専門店「一保堂茶舗」。山階宮（やましなのみや）より「茶、一つを保つように」と賜った屋号のとおり、日本茶一筋に歩みを重ね、常に茶葉を厳選しながら、時代を超えて変わらぬ味わいを守り続けています。穏やかな香りとまろやかな旨みを特長とする「京銘茶」を中心に、日本茶本来の魅力を丁寧に伝えています。



U R L : <https://www.ippodo-tea.co.jp/>

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&リゾート株式会社が計画・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