

丸ノ内ホテルで「GW初夏のスペシャルメニュー」を提供

～ホテル総料理長山口仁八郎氏「かがわ 21 世紀大賞」受賞記念～

香川県産食材を使ったフレンチを発信し続ける東京・丸ノ内ホテルのレストランにおいて、この度、ホテルの総料理長である山口仁八郎氏が「かがわ 21 世紀大賞」を受賞されたことを記念した企画として、5 月 1 日から 11 日の期間限定で、ホテル直営の 3 店舗において、香川の食材をふんだんに取り入れたスペシャルメニューが提供されます。

概要

- 1 開催場所 ○フレンチレストラン ポム・ダダン
東京都千代田区丸の内1-6-3 丸ノ内ホテル8階
電話 03-3217-1111(代表)
○直営フレンチレストラン 東京ジョンブル
東京都千代田区大手町2-6-1 朝日生命大手町ビル 28 階
電話 03-3242-3451
○直営 日本料理 北の丸
東京都千代田区大手町2-6-1 千代田区大手町 2-2-1 新大手町ビル B1
電話 03-3211-0915
- 2 開催期間 ○ポム・ダタン 平成 24 年 5 月 1 日～平成 24 年 5 月 6 日
○東京ジョンブル 平成 24 年 5 月 7 日～平成 24 年 5 月 11 日
○日本料理 北の丸 平成 24 年 5 月 8 日～平成 24 年 5 月 11 日

3 メニュー

○フレンチレストラン ポム・ダダン

初夏のスペシャルコース

モデルヌ・フランセーズ Nouvelles SETOUCHI ～瀬戸の薫りを香川から～

「瀬戸内産のあわびのムニエル 低温キュイ」、「本日入荷香川県産鮮魚のクリュ ウィキョウのクーリ」、「オリーブ牛とフォアグラのポアレ ソースシェリーヴィネガー」など県産食材が主役のメニューを展開

コース 15,000 円（ディナータイムにはコース内メニューより上記 3 品を、アラカルトでも提供）

※ 東京ジョンブル、北の丸でのメニューについては、順次ホームページで公開予定です。

丸ノ内ホテル <http://www.marunouchi-hotel.co.jp/ja/>

