

日本ホテル株式会社  
 ホテルメトロポリタン丸の内  
 2017年3月15日

ホテルメトロポリタン丸の内開業 10 周年記念！  
**スペシャルディナーコース「Merci (メルシー)」販売開始について**

ホテルメトロポリタン丸の内（日本ホテル(株) 代表取締役社長 澤田博司、ホテルメトロポリタン丸の内 常務取締役総支配人 山田幸秀）の 27 階にある Dining & Bar TENQOO では、ホテルメトロポリタン丸の内の開業 10 周年を記念して、スペシャルディナーコースを下記の通り販売します。

■期間・提供時間

2017年5月1日（月）～5月31日（水）  
 ディナータイム 17:00～22:00

■場所

Dining & Bar <sup>テンクウ</sup>TENQOO  
 （ホテルメトロポリタン丸の内 27 階）

■提供メニュー

開業 10 周年記念グラスシャンパーニュ付  
 スペシャルディナーコース「<sup>メルシー</sup>Merci」  
 18,000 円（税・サービス料込）

◇メニューの特徴

①いままでの数多くのリクエストとしていただいた“もう一度食べたい一品”と、開業から今までご来店いただいたお客様への“感謝”がテーマ。

②TENQOO のコンセプトでもある「和のエッセンスをフランス料理の技でアレンジ」を体現したコースになっている。

例えば、前菜については、稚鮎が川のせせらぎの中を泳いでいるかのような盛り付けになっている。また、お食事は TENQOO 独自のコース料理として好評なお茶漬けにした。

■ご予約について

※4月1日より予約受付開始

- ・電話 03-3211-0141（レストラン直通）
- ・ホテルホームページ（オンラインご予約）<http://www.hm-marunouchi.jp/restaurant/dinner/>

◇Dining & Bar TENQOO（テンクウ）◇営業時間：6:00～23:00 ◇席数：118 席



ディナーコースイメージ

◇ホテルメトロポリタン丸の内

東京都千代田区丸の内 1-7-12 サピアタワー 27～34 階（JR 東京駅日本橋口直結、八重洲北口改札より徒歩 2 分）  
 TEL：03-3211-2233（代表）FAX：03-3211-2244 開業：2007年5月24日 客室総数：343室  
 料飲施設：1店舗（Dining & Bar TENQOO 6:00～23:00）

◇本件に関する問い合わせ先

ホテルメトロポリタン丸の内 セールスプロモーション 豊田（とよだ） 渡邊（わたなべ）  
 TEL：03-3211-3351（直通）MAIL：t-toyoda@hm-marunouchi.jp t-watanabe@hm-marunouchi.jp

## 【詳細資料】

### ◇メニュー詳細（全 12 品+グラスシャンパーニュ）

#### ・グラスシャンパーニュ

「ローラン・ペリエ」（フランス）

フランスが誇る 1812 創業のシャンパーニュメゾンによる国内外で広く愛されているシャンパーニュ。

#### ・アミューズブーシュ

4種のプティ・カナッペ

じゃが芋のムースにはキャビア、フォワグラのムースにはフィグ（いちじく）、サーモンのタルタルには柚子、生ハムと4種の小さなカナッペ。グラスシャンパーニュとの相性も良い、コース料理のプロローグです。

#### ・前菜 1

稚鮎のレース揚げ “せせらぎ”

タブナードソース（オリーブとアンチョビ、オリーブオイルによるソース）で小川を表現し、その上に旬の稚鮎を泳ぐように盛り付けました。

#### ・前菜 2

フォワグラのソテー エスプレッソ風味

フォワグラをじっくりと火入して、エスプレッソの香りづけした牛乳をエスプーマ（泡状）にしたものを添えています。さらに周辺にはエスプレッソの粉をあしらったTENQOO 自慢の一品です。

#### ・スープ

山形県産舟形マッシュルームスープ

香り高い舟形マッシュルームを濃厚なスープに閉じ込め、牛乳の泡をのせてカプチーノ仕立てになっています。

#### ・魚料理

会津産ホワイトアスパラガスとたらば蟹・帆立貝柱のポワレ トマトとオレンジのクーリ

旬のホワイトアスパラガスと蟹・帆立貝柱をポワレにし、トマトとオレンジを裏ごしした濃厚なソースを添えました。香りもよく、色鮮やかで華やかな一皿です。

#### ・お口直し

赤ワインのグラニテ

#### ・メインディッシュ

黒毛和牛ロースの炭火焼き エシャロット入り香草ソース  
上質な黒毛和牛ロースを備長炭でしっかりと焼き上げました。添えてあるソースはさっぱりとした風味の香草ソースです。



アミューズブーシュイメージ



前菜 1 イメージ



前菜 2 イメージ



メインディッシュイメージ



グランデセールイメージ

## ・お食事

### 地鶏のコラーゲン茶漬

あっさりとしながらもしっとりとした肉感が楽しめるささ身の網焼きをのせ、地鶏のガラをじっくりと煮出して作ったコラーゲン成分たっぷりのスープをかけて味わう、地鶏をまるごと使った贅沢なお茶漬です。

・ **アヴァンデセール** (※アヴァンデセールとは、メインのデザート前の小さなデザートをさします。)

### ・ グランデセール

#### “TENQOO からの贈り物”

綿菓子を雲のようにしてチョコレートの球体をのせています。こちらはテーブルにてフランベを行います。中にはどんなデザートが隠れているかは、当日のお楽しみです。

・ **スペシャルティコーヒー**

・ **プティフール**

## ◇料理長コメント

### Dining & Bar TENQOO 料理長 池内英治

私も開業から携わってきたスタッフの一人として、開業 10 周年を迎えられたことは何よりの喜びです。そして、今まで支えてくださったお客さまにも大変感謝しております。

このたびのスペシャルメニューについては、いままでの数多くのリクエストとしていただいた“もう一度食べたい一品”と、開業から今までご来店いただいたお客様への“感謝”をテーマにメニュー構成を考えました。

温前菜の「フォワグラのソテー エスプレッソ風味」については 2013 年に前料理長である岩崎均氏が考案され、以後何度もお客さまからリクエストを頂き、記念ディナーなどの折に提供してまいりました。今回もその期待に応えるべく、メニューの一つに入れました。また、「地鶏のコラーゲン茶漬」は鶏を丸ごと使った贅沢な一品で、スープはガラからじっくりと出汁を取り、しっとりとした柔らかく焼き上げたささ身と一緒に召し上がりいただきます。こちらは開業から人気メニューの一つで、フランス料理のお店にもかかわらず、リクエストをたびたび頂くメニューです。

さらに、今回はお客様への感謝の気持ちを込めて、最初にグラスシャンパーニュを付けました。アミューズブーシュとも相性の良いシャンパーニュをソムリエが選びましたので、ぜひそのハーモニーも味わっていただければ幸いです。

## ◇料理長プロフィール

池内英治 (いけうちえいじ)

1992 年 4 月ホテルエドモント入社。2006 年よりホテルメトロポリタン丸の内開業準備室に異動。当時の料理長岩崎均のもと、「Dining & Bar TENQOO」副料理長として勤務。2014 年 8 月から 6 か月に亘りフランスで研修する。帰国後の 2015 年 5 月 18 日～6 月 24 日に凱旋メニューとしてディナーコース「Souvenir」(スーヴニール)を販売し、顧客のお客さまの満足度向上のみならず、新規顧客の獲得にも貢献。2016 年 7 月に「Dining & Bar TENQOO」料理長に就任。お客さまのために、国内外問わず食材の知識を深めると共に、さらなる美味しさを求めて勉強を続けています。

