

< 報道関係者各位 >

2024年10月吉日
プルマン東京田町

仏アコーのプレミアムブランドホテル プルマン東京田町
豪華な“オマール海老×牛×ラム”の三重奏
トリプルメインで、海と大地の恵みを贅沢に味わう

「クリスマスディナーコース」が登場



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーのプレミアムライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）は、2024年12月24日(火)25日(水)の二日間限定で、特別なクリスマスディナーコースをご提供いたします。お得な早期割引は11月30日(土)までご案内いたします。

満足感溢れる豪華なラインナップ

クリスマスのご馳走に相応しく、上質で満足感たっぷりの6品のディナーコースをご用意いたしました。贅沢な「オマール海老×牛×ラム」の三重奏で、極上のひとときをお届けします。特に、オーストラリア・ビクトリア州公認のラム親善大使として知られるシェフ福田のラムチョップは、プルマン東京田町でしか味わえない逸品です。

メインディッシュのクラシックなビーフウェリントン、三日間じっくりと丁寧に仕上げたシェフ自慢の一品。下味をつけた牛肉を一晚寝かせ、二日目にはたっぷりのキノコやタマネギ、ハーブをバターと煮詰めたデュクセルにクレープをなじませる過程を経て、三日目にパイ生地ですべてを包みオープンでじっくりと時間をかけて焼き上げます。甘みのあるマデラ酒を使ったソースと、旬の安納芋ピューレと共に深みをお楽しみください。プルマン東京田町は食材の選定にもこだわり、オーガニックでアニマルウェルフェアに基づいた牛と羊を使用しています。大自然で放牧され育つ柔らかく濃厚な肉の旨味をご堪能ください。ぷりっとしたオマール海老にホワイトソースを纏わせ、現代風にアレンジしたテルミドールは、クリスマスのお祝い感を引き立てます。

デザートにはクリスマスの魅力を凝縮したマスカルポーネとフランボワーズのムースをご用意しました。見た目にも美しいクリスマスのオーナメントをモチーフにした「幸福」と「豊かな実り」の願いが込められています。今年のクリスマスは、海の恵みと大地の恵みを贅沢に楽しみながら、大切な方と心温まるひとときをお過ごしください。

■提供概要

<メニュー>

Little Gem

ウニのカクテル 人参のムース コンソメジュレ 穂紫蘇

Sea

タスマニアサーモン ハーブクラスト バターミルク ハーブオイル グリーンシフォンケーキ カーボネロ

Spécialité

AUS 産ラムチョップのロースト ジャガイモ モホベルデ デュッカ

Surf

オマール海老のテルミドール マカロニチーズ 豆苗とカブジュリエンの炒め物

Turf

ライムストーンコーストビーフウェリントン 安納芋ピュレ マディラソース 季節の野菜

Desert

クリスマスオーナメント マスカルポーネ バニラジェラート ミルクスポンジ フランボワーズ

コーヒー・紅茶

期 間：2024年12月24日(火) 25日(水)

時 間：17:00 ～ L.O. 20:00

場 所：FUN DINNG KASA

住 所：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/christmas-dinner-course/>

料 金：

クリスマス限定ディナーコース

お一人様 ¥16,000 (税込) → <早期割引> お一人様 ¥12,800 (税込)

クリスマス限定ディナーコース+シャンパンなど選べる乾杯 1ドリンク付き

お一人様 ¥18,000 (税込) → <早期割引> お一人様 ¥14,400 (税込)

【プラン限定ドリンク】モエ エ シャンドン / クラウディベイ ピノワール / クラウディベイ ソービニヨンブラン / ヌマンシア テルメスの中から
お好きなドリンク1杯

クリスマス限定ディナーコース+ワインペアリング

お一人様 ¥22,000(税込) → <早期割引> お一人様 ¥17,600 (税込)

【ワインペアリング】1st：モエ エ シャンドン / 2nd：クラウディベイ ピノワール / 3rd：クラウディベイソービニヨンブラン / 4th：ヌマン
シア テルメス

※<早期割引> 10月1日(火)～11月30日(土)までの期間のご予約で、すべてのプランが20%OFFとなります。

レストラン予約：

URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/pullmantokyotamachi-kasa/reserve>

電 話：03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表 / レストラン予約 10a.m -10p.m)

■クリスマスケーキもご予約受付中

深紅の薔薇や芳醇な苺、金箔で華やかに彩られたクリスマスケーキ2種類をご用意いたしました。

URL : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/christmas-cake/>

予約 : 03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表 / レストラン予約 10a.m -10p.m)



【ローズ・ド・ノエル】左

サイズ : 15cm 5号 (4~6名用)

料金 : ¥12,000 (税込)

お受け取り : 2024年12月24日 (火) 25日 (水)

【ストロベリーショートケーキ】右

サイズ : 15cm 5号 (4~6名用)

料金 : ¥5,000円(税込)

お受け取り : 2024年12月21日 (土) ~ 25日 (水)

エグゼクティブシェフ 福田 浩二 プロフィール

MLA 豪州食肉家畜生産者事業団のオージー・ラム親善大使「ラムバサダー」の一員である福田は、ヒルトンプラザ大阪「ハーレークインインターナショナル」で料理人としてのキャリアをスタート。1998年にニュージーランドに渡り拠点を海外に移す。2006年に帰国し、約5年に渡りルーク・マンガングループの新店舗開業に努め、2011年より10年間「Salt by Luke Mangan」「World wine Bar」のエグゼクティブシェフとしてオーストラリア料理に親しむ。2015年、オセアニアコンセプトのレストランのシェフを歴任。2019年、「プルマン東京田町」のエグゼクティブシェフに就任、館内すべてのアウトレットを統括する。

FUN DINING KASA



「FUN DINING (楽しさあふれるダイニング)」は、“FUN”を大切に訪れるゲストに大人の遊び心を感じていただける新しいダイニングスタイルです。常に新しい料理に挑戦し、来店する度に新しい“FUN”をご提供いたします。世界中を旅してきたエグゼクティブシェフ福田の、様々な技法を冒険的に取り入れ、食材の魅力を引き出すアプローチをお楽しみください。ライブ感あふれるオープンキッチン、全面ガラス張りの明るく解放感がある店内、そしてペットと一緒に過ごせるテラス席等、それぞれのシーンに合わせてご利用いただけます。

URL: <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/kasa/>

プルマン東京田町について

フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケ

ールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の荣誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトッパー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地：東京都港区芝浦3-1-21

総支配人：Dean Daniels

開業日：2018年10月1日

電話番号：03-6400-5855

E-mail：HB137@accor.com

アクセス：JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

Instagram：<https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

Twitter：<https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木(090-6810-8827)

TEL：03-6400-5855 FAX：03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com