

< 報道関係者各位 >

2024年10月吉日
プルマン東京田町

プルマン東京田町 「FUN DINING KASA」 秋の恵みを存分に味わえる“シーズナルコースディナー”が登場

～フォアグラが香る最高級の鴨肉やトリュフを贅沢に使用～

ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーの最上級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、メインダイニング「FUN DINING KASA」にて、秋のコースを11月30日（土）までの期間限定で提供しております。



季節の食材をふんだんに使用し、KASAの味をご堪能いただける「シーズナルコースディナー」に、秋の恵みを存分に味わう新メニューが登場しました。前菜は、瑞々しい和梨と香り高いフェンネルを使用し、新鮮なヒラメをバジルオイルで仕上げた美しい一品。秋の始まりを感じさせるさっぱりとした味わいです。メインディッシュは、フォアグラが香る最高級の鴨肉「マグレカナル」のローストと、芳醇なフォアグラのパイ焼きが登場する贅沢な一皿。濃厚なマディラソースが絶妙に絡み、根セロリと人参のピューレ、舞茸と白トリュフが華やかな風味を添えます。シェフが織りなす秋の美食の数々と共に、秋の夜長をお楽しみください。

【メニュー SEASONAL 5 COURSE】

- ・ヒラメのカルパッチョ 和梨とフェンネルのサラダ 大根ピクルス トマトコンソメ バジルオイル
- ・イベリコ豚とトリュフのクロケット ジロール ポルチーニ茸 ごぼうのピューレ カカオクランブル
- ・太刀魚の直火焼き ズワイガニと生海苔リゾット 蕪のロースト グリーンハリッサ カラスミ
- ・フランス産マグレカナルのロースト フォアグラのパイ焼き マディラソース 根セロリと人参のピューレ 舞茸と白トリュフ
- ・トンカ豆のムース 洋ナシのジュレ 栗ジェラート カカオシュトロイゼル

期間：2024年9月1日（日）～ 11月30日（土）

場所：FUN DINING KASA

料金：9,000円（税込）

時間：ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)

住所：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

アクセス：JR 山手線 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

特設ページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/seasonal-course/>

電話：03-6453-5855（プルマン東京田町 代表 レストラン予約 10a.m -10p.m）

そのほかの季節のディナーメニューは[こちら](#)

ランチメニューは[こちら](#)をご参照ください。



開業6周年記念のスペシャルコースも10月限定でお目見え

プルマン東京田町 6周年記念 「地球を想う秋のサステナブルコース」

秋の彩りとともに、持続可能な未来を感じる極上の食体験を。

開業6周年を祝した特別なディナーコースを10月31日（木）までご提供します。厳選された国産キャビアやオーガニックミートを使用し、持続可能な未来を感じる贅沢な食体験をご堪能ください。コースをご予約の方には、アメリカ・オレゴン州発の人気ブランド Hydro Flask®(ハイドロフラスク)の、プルマン6周年記念オリジナルボトルをプレゼントいたします。使い捨てプラスチックの削減に寄与し、エコな選択を通じて環境への貢献を推進します。

特設ページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/sustainable-dinner-course/>



プルマン東京田町 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ギー・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、ビジネス会合や親しい友人や家族との会食に最適な個室、そしてペットと一緒にお食事を楽しむことも出来るテラス席等、それぞれのシーンに合わせてご利用いただけます。

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。

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栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を4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プバー、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
インスタグラム : <https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>
ツイッター : <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