

< 報道関係者各位 >

2024年11月吉日
プルマン東京田町

仏アコのプレミアムブランドホテル プルマン東京田町

バーカウンターで楽しむ、冬の「チーズフォンデュ」開始

～濃厚チーズフォンデュ&熱々アヒージョと、シャンパンの輝きに包まれる至福の夜を～



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコ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）のルーフトップバー-PLATFORM9 では、2024年1月31日(金)まで、『3種のシャンパンフリーフロー+フードペアリングセット』第一弾のご提供を開始いたします。また PLATFORM9 の営業日は、週末のみ営業から、火～土曜日の週5日へ変更となります。

シャンパンを贅沢に心ゆくまで

『3種のシャンパンフリーフロー+フードペアリングセット』

シャンパン好きにはたまらない、贅沢なひとときが楽しめる『3種のシャンパンフリーフロー+フードペアリングセット』が、PLATFORM9 に登場します。厳選されたシャンパン3種とビールやワイン各種を、2時間のフリーフローで、心ゆくまでお楽しみいただけます。シャンパンのフリーフローは、モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル、テルモン レゼルヴ・ブリュット、そしてローラン・ペリエ、ラキュベをご用意いたします。さらにサントリー プレミアムモルツや、ロゼワインのエムド ミニユティ、ワインやソフトドリンク各種をフリーフローメニューに取り揃えております。アーティスティックなルーフトップバーで、シャンパンの泡が広がる至福の時間を、心ゆくまでご堪能ください。

冬のとろける濃厚チーズフォンデュ

-大切な人とシェアする幸せなひととき

シャンパンを引き立てる冬の『フードペアリングセット』は、季節のチーズフォンデュ&鳥賊と蕪のアヒージョをホットプレートでご提供いたします。熱々のアヒージョには、ガーリックオイルでじっくりと煮込まれた、鳥賊と旬の蕪の旨味が凝縮。シンプルだからこそ、素材本来の味わいが際立ち、心まで温まる至福の味わいです。オリジナルのチーズフォンデュは、芳醇なオランダ産モツアアレチーズに、にんにくと白ワインが溶け合います。冬にぴったりの、温かくとろける濃厚なチーズの魅力と、シャンパンの相性は抜群。クリーミーでリッチ

なチーズにバゲットやソーセージをたっぷりとディップして楽しむひと口が、まさに冬の贅沢。シャンパンの爽やかな泡が、チーズのコクを引き締め、口の中で華やかな余韻を残します。



ホットプレートで提供されるチーズフォンデュは、大切な人とシェアを楽しむにぴったり。寒い冬の夜、チーズがとろける間に、バーカウンターに並ぶ二人の距離が自然と近づきます。シャンパンを片手に温かな料理を囲む、心地よいひとときをお過ごしください。

ルーフトッパー「PLATFORM9 (プラットフォームナイン)」

「PLATFORM9 (プラットフォームナイン)」は、国際色豊かなバーテンダーが腕を振るう、プルマン東京田町のルーフトッパーです。テラスからはJR山手線田町駅のプラットフォームが望め、東京を駆け抜ける電車や新幹線が夜景に溶け込みます。9番線を意味するPLATFORM9はその名の通り、東京を取り囲むように走る山手線へのオマージュ。人々が行き交う駅の様に賑わう出会いと交流の場として、ご宿泊のお客様以外もお気軽にお越し頂けます。営業日は、週末のみ営業から、火～土曜日の週5日へ変更となります。駅直結のルーフトッパーへ、お仕事帰りにもどうぞお気軽にお立ち寄りください。



提供概要

プルマン東京田町 PLATFORM9

『3種のシャンパンを含んだフリーフロー+フードペアリングセット (季節のチーズフォンデュ&鳥賊と蕪のアヒージョ)』

期間：2024年11月1日（金）～1月31日（金）火・水・木・金・土曜日

※2月以降はメニューのラインナップが変わります。

金額：3種のシャンパンを含んだフリーフロー ¥11,000 (税込) / フードペアリングセット ¥15,000 (税込)

時間：19:00 – 23:00 (Drink L.O. 22:30) 2時間飲み放題/ラストオーダー30分前

場所：ルーフトップバー PLATFORM9

住所：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 9F

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

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/champagne-freeflow-pairing/>

【フリーフローメニュー】

- ・シャンパン3種 (モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル / テルモン レゼルヴ・ブリュット / ローラン・ペリエ ラキュベ)
- ・ビール (サントリー プレミアムモルツ)
- ・ロゼワイン (エムドミニユティエ)
- ・赤白ワイン各種
- ・ソフトドリンク (オレンジジュース / ジンジャーエール / ウーロン茶)

【フードペアリングメニュー】

- ・季節のチーズフォンデュ & 烏賊と燕のアヒージョ

< レストラン予約 >

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

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)

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