



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2025年12月11日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

年末年始のご会食は、華やかなお料理と共に
ダイニング&バー「テングウ」
ことぶきフレンチコースの販売を開始

ホテルメトロポリタン 丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人／桃谷健志）のダイニング&バー「テングウ」では、2025年12月26日から2026年1月4日までの10日間限定の特別コースを、ランチ・ディナータイムにて販売いたします。色鮮やかな前菜にはじまり、キャビアや鮑、フォワグラに黒毛和牛などの豪華食材を使用した全10品のフレンチフルコースです。コースの締めくくりには、フランスで新年のお祝いには欠かせない伝統菓子“ガレット・デ・ロワ”をイメージし、愛媛県生まれの柑橘“紅まどんな”で日本の彩りを添えたデザートをご用意しております。



- 提供期間：2025年12月26日（金）～2026年1月4日（日）
- 時間：ランチ 平日 11:30～15:30 [L.O. 14:00] 土・日・祝 11:30～16:00 [L.O. 14:30]
ディナー 17:00～22:00 [L.O. 20:00]
- 料金：18,000円 ※税金・サービス料込
- メニュー：【アミューズ ブーシュ】キャビアのはじまりのひと皿
【冷前菜】 八幡平サーモン® “麴屋もとみや”の塩麴香草マリネ 洋梨のヴィネグレット
【温前菜】 蛸と白身魚の炙り アンチョビガーリック風味の小野菜
【スープ】 本日のスープ
【魚料理】 蒸し鮑のポワレ ヴァンブランソース 肝のカダイフを添えて
【メインディッシュ】 黒毛和牛フィレとフォワグラのステーキ ロッシーニ風
【アヴァン デセール】 抹茶の軽いムース
【デセール】 紅まどんなのガレット・デ・ロワ
【食後のお飲み物】 プレミアムコーヒー“天空のコロンビア” または 紅茶
【プチフール】
- 詳細 Web ページ：
https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/newyear-course_2025.html

◎ご予約・お問合せ：Dining & Bar TENQOO 03-3211-0141（受付時間 9:00～22:00）

※食材の仕入れの状況により、メニュー内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

※画像はすべてイメージです。

※12月31日～1月2日は、年末年始特別営業時間となります。詳しくはホテル公式 HP をご覧ください。

ホテルメトロポリタン 丸の内

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 丸の内 広報担当 神谷まで
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-7-12 TEL 03-3211-3351(広報直通) E-mail tatsuya.kamiya@nihonhotel.com