



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2025年10月16日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

クリスマスシーズンを彩る贅沢なひとときを 東京駅側席の確約プランも登場
ダイニング&バー「テングウ」
クリスマスディナー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、12月12日から12月25日まで、クリスマスディナーコースの販売いたします。九絵とキャビアの始まりの一皿に続き、鮑、蟹、生雲丹の彩り豊かな冷前菜、フォワグラ、トリュフなどの豪華食材を使用した前菜へと続きます。メインディッシュはお好みに合わせて黒毛和牛サーロインステーキ、または土佐鴨のローストよりお選びいただけます。締めくくりには洋梨とキャラメルソースを芳醇なブルボンバニラのムースが包み込む、特別なデザートを提供いたします。お席の入れ替えや時間制限は設けておりません。年に一度きりのクリスマス、時を忘れてごゆっくりとお過ごしてください。



- 提供期間：2025年12月12日（金）～12月25日（木）
- 時間：17:00～22:00（クリスマスディナーコース L.O. 19:30）
- 料金：25,000円 ※税金・サービス料込
- メニュー：グラスシャンパーニュ（ノンアルコールロゼスパークリングワインへ変更可）
【アミューズ プーシュ】①キャビア、九絵 ②きのこ、カマンベールチーズ
【冷前菜】 鮑、蟹、生雲丹
【温前菜】 フォワグラ、トリュフ
【スープ】 菊芋、泡
【魚料理】 平目、海老
【メインディッシュ】 黒毛和牛サーロインステーキ、安納芋 または 土佐鴨ロースト、セップ茸
【アヴァン デセール】 グリオット、キャトルエпис
【デセール】 ラ・フランス、ブルボンバニラ
【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/christmas_dinner2025.html

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

※事前予約制です。当日のご来店またはご予約では、ご用意できない場合がございます。
※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。

おすすめプランのご紹介

東京駅側に面した、夜景の見える窓側のお席を確約いたします。お飲み物は、クリスマス限定の特別なディナーコースに合わせて、ソムリエが揃えたワインセレクション（シャンパーニュ・白・ロゼ・赤）より 3 杯お選びいただけます。お料理とワイン、夜景とのマリアージュを心ゆくまでお楽しみいただける贅沢なプランです。



- プラン名：【東京駅側確約&ソムリエセレクトワイン 3 杯付き】クリスマスディナーコース
- 提供期間：2025 年 12 月 12 日（金）～12 月 18 日（木）
- 料 金：31,000 円 ※税金・サービス料込

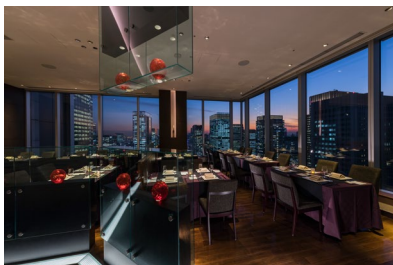
早期予約割引のご案内

- プラン名：【早期予約割引】クリスマスディナーコース
- 予約受付：2025 年 10 月 16 日（木）～11 月 30 日（日）
- 提供期間：2025 年 12 月 12 日（金）～12 月 18 日（木）
- 料 金：24,000 円 ※税金・サービス料込（通常 25,000 円）

※上限に達した場合は終了するお日にちがございます。

※公式 Web サイトからのご予約限定です。

Dining & Bar TENQOO（ダイニング&バー テンクウ）について



休むことなくゲストを迎え入れ、送り出している東京駅。

その 120m 上空、ホテルメトロポリタン 丸の内内の 27 階に位置する TENQOO。

徹底的に吟味した安心・安全な食材を、本格的なフレンチの技法で輝かせた料理の数々。味噌や山葵など日本ならではのエッセンスを加えたフレンチを繰り広げています。

◎ Web サイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/index.html>

※画像はすべてイメージです。

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