報道関係各位
ニュースリリース

2026 年 11 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

一年の締めくくりと新年を祝う特別コース

ダイニング＆バー「テンクウ」

年末年始特別「ことぶきフレンチコース」の販売について

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／金田文典）のダイニング＆バー テンクウでは、12 月 26 日～1 月 3 日の期間、年末年始の特別メニューとして全 10 品のフレンチフルコースを販売いたします。湯葉や根菜を合わせた魚のマリネに始まり、高級魚“甘鯛”のポワレに蟹を添えた魚料理、黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ風のなど、一年の締めくくりと新年の幕開けを華やかに彩るメニューをご用意いたしました。



■店　　舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27 階）
■期　　間：2026 年 12 月 26 日（土）～2027 年 1 月 3 日（日）
■提供時間：ランチタイム 平日　11:30～15:30（ラストオーダー 14:00）
土・日・祝日　11:30～16:00（ラストオーダー 14:30）
ディナータイム　17:00～22:00（ラストオーダー 20:00）
※12 月 31 日～1 月 2 日は営業時間が異なります。詳しくは公式 HP をご覧ください。
■メニュー名：**「ことぶきフレンチコース」**（全 10 品）
■料　　金：18,000 円（税金・サービス料込）
■Web サイト：https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/newyear2026.html
※ホテル公式 Web サイトからのご予約で、ワンドリンク特典をご用意しております。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Dining & Bar TENQOO（テンクウ）
レストラン直通 03-3211-0141（受付時間 9：00～22:00）

［詳細資料］

■「ことぶきフレンチコース」（全 10 品）



・アミューズ ブーシュ

・本日の魚のマリネ 彩り根菜と湯葉のサラダ

・真河豚の白子のムニエル トリュフのクーリ

・3 日間かけた自家製コンソメスープ

・石川県産甘鯛のポワレ 蟹のヴァプール

・黒毛和牛フィレステーキとフォワグラのステーキ ロッシーニ風

・苺のクロッカン

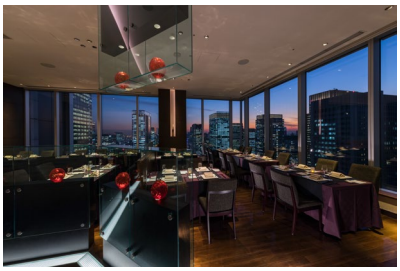
・ミモザ風 季節の柑橘のコンポジション

・プレミアムコーヒー“天空のコロンビア” または 紅茶

・プティフール

※食材の入荷状況により内容が変わる場合がございます。写真はイメージです。

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

以上