

報道機関各位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長
(公印省略)

ホテルメトロポリタンにおける「ジュノハート」メニューの提供について

日本ホテル株式会社が運営するホテルメトロポリタン丸の内、ホテルメトロポリタンエドモントにおいて、「ジュノハート」を使用したメニューが提供されますので、お知らせします。

記

- 1 ホテルメトロポリタン 丸の内
 - (1) 時期 令和6年7月4日(木)から7月7日(日)まで
 - (2) 場所 ホテルメトロポリタン 丸の内 ダイニング&バー「テックウ」
(東京都千代田区丸の内 1-7-12 TEL 03-3211-0141)
 - (3) 内容 ダイニング&バー「テックウ」のディナーコースにおけるジュノハートメニューの提供(※提供メニューは別紙のとおり)
- 2 ホテルメトロポリタン エドモント
 - (1) 時期 令和6年7月5日(金)から7月8日(月)まで
 - (2) 場所 ホテルメトロポリタン エドモント
 - ・「パティスリーエドモント」
 - ・ダイニング・カフェ「ベルテンポ」(東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-7119)
 - (3) 内容 パティスリーエドモント等におけるジュノハートスイーツの提供(※提供メニューは別紙のとおり)
- 4 その他 現地で取材を希望される際は、別紙記載のホテルメトロポリタン問い合わせ先へ連絡されるようお願いいたします。

報道機関用提供資料	
担当課 担当者	農林水産部食ブランド・流通推進課 ブランド推進グループ GM 大庭 一郎
電話番号	直通 017-734-9573 (内線 5008)
報道監	農林水産部 次長 栗林 豊 内線 4967



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2024年6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

青森県の宝物！ルビー色に輝く大玉さくらんぼ
ダイニング&バー「テックウ」

「ジュノハート」を使った限定ディナーコースの販売

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「テックウ」では、7月4日から7月7日までの4日間、青森県が24年の歳月をかけて開発研究した大玉のさくらんぼ「ジュノハート」を使ったディナーコースを販売いたします。国産品種の中でも最大級の大きさで、ハート形のかわいらしい見た目と強い甘み、しっかりとした果肉感が特徴のジュノハートを、前菜と2つのデザートにてお楽しみいただけます。



「Saison menu～Junoheart～」イメージ

- 店 舗： Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期 間： 2024年7月4日（木）～7月7日（日）
- 予約開始日：2024年6月11日（火）14:00より予約受付開始
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00（ラストオーダー 20:00）
- メニュー名・料金：「Saison menu ～Junoheart～」（全8品）12,000円（税金・サービス料込）
- Webサイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/junoheart-dinner.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。
- 協 力：青森県農林水産部食ブランド・流通推進課

【ジュノハートについて（Junoheart）】

青森県が24年の歳月をかけて開発研究した、国産品種の中でも最大級のさくらんぼです。7月上旬～中旬にかけて収穫され、艶やかなハート形のフォルムと甘みが強くパリッとした食感が特徴です。種がはがれやすく、大玉ならではのしっかりとした果肉感をお楽しみいただけます。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Dining & Bar TENQOO（テックウ） レストラン直通 03-3211-0141

ホテルメトロポリタン 丸の内

本件に関するお問合わせは、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



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

[詳細資料]

■「Saison menu ～Junoheart～」メニュー内容

(★の付いたメニューにジュノハートを使用しております。)

- ・アミューズ ブーシュ
- ・★【前菜】TENQOO “テリス オードヴル”
- ・【魚料理】 本日の魚のポワレ シェフのおすすめソース
- ・【メインディッシュ】 黒毛和牛サーロインステーキ 季節の温野菜添え
- ・★【アヴァン デセール】 Junoheart [-blanc-]
- ・★【デセール】 Junoheart [-noir-]
- ・【食後のお飲み物】 TENQOO オリジナルブレンドプレミアムコーヒー または 紅茶
- ・【プティフール】

■P/UP メニュー

ジュノハートを使った2つのデザートをご用意しております。

さくらんぼそのままの味のほか、アイスクリームやジュレと共にお召し上がりいただくことで多層的な味わいもお楽しみいただけます。



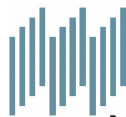
【写真右】Junoheart [-blanc-]

軽やかなリコッタチーズに、黒コショウのアクセントとペーシュ・サンギーヌ（赤桃）のフルーティーな酸味を加えたアヴァンデセールです。

【写真左】Junoheart [-noir-]

王冠型のバニラムースの周りに、ジュノハート、ピノワールジュレやピスタチオのアイスクリームをあしらひ、パルフェスタイルでご提供いたします。

以上



大きさも味も最高級！ 珠玉のさくらんぼ

青森県産「ジュノハート」のタルトを限定販売

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／千代田区飯田橋、総支配人／松田秀明）では、2024年7月5日（金）から8日（月）までの4日間、青森県のブランドさくらんぼ「ジュノハート」を使ったタルトを、数量限定で販売いたします。



▲「タルト ジュノハート」イメージ写真

「ジュノハート」は青森県が24年かけて開発し、2020年に全国デビューしたさくらんぼ。国産品種の中でも最大級の大きさで、ハート形のかわいらしい見た目と強い甘み、しっかりとした果肉感が特徴です。6月18日の今年の初競りでは1箱15粒入りの最上級品が最高50万円で落札されたという、青森発の樹上の至宝。そんなジュノハートを贅沢に使ってタルトに仕立てました。

チョコレートのタルト生地にピスタチオのアーモンドクリームを流し入れて焼き上げ、カスタードクリームとバニラ風味の生クリームを敷き詰めた上に、大粒のジュノハートを3粒のせ、ホワイトチョコレートのドームで覆いました。ジュノハートにちなんでハート形に開けた窓から、宝石のように輝くジュノハートが顔をのぞかせる、遊び心あふれるピースケーキです。

- 期間： 2024年7月5日（金）～8日（月）
- 商品： タルト ジュノハート
- 販売： テイクアウト 「パティスリー エドモント」 10:00～19:00
920円（消費税含む ※サービス料はいただきません。）
イートイン ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 15:00～17:00
1,059円（サービス料・消費税含む）
※数量限定のため、なくなり次第終了となります。
- 協力： 青森県農林水産部 食ブランド・流通推進課

◎ご予約・お問合せ（読者）： TEL. 03-3237-7119（直通）「パティスリー エドモント」まで
https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/patisserie/junoheart.html

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。



シェフパティシエ
榎淵 秀樹（かしぶち ひでき）

さくらんぼに対してそれぞれに相性のよいチョコレートとピスタチオ。「ジュノハート」を試食し、その3つを同時にあわせても負けない「ジュノハート」のしっかりとした味わいとジューシーさを活かしたタルトに仕上げました。

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 中沢・田中まで

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp