

報道関係各位

【開業 23 周年記念】
日頃の感謝の気持ちを込めた“美食の贈り物”

おかげさまで東京ドームホテルは開業 23 周年

2023 年 5 月 17 日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2023 年 6 月 1 日に開業 23 周年を迎えます。直営レストラン 4 店舗では日頃の感謝の気持ちを込めて、開業 23 周年記念特別メニューを期間限定でご提供いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>



2023 年 6 月に開業 23 周年を迎える東京ドームホテルでは、各レストランのシェフによる贅をつくしたメニューの数々を期間限定でお贈りいたします。

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/#2306

ホテル最上階の「アーティスト カフェ」では、カナダ産オマール海老と黒毛和種和牛をどちらもご堪能いただける贅沢なディナーコースをご用意いたします。

コースのはじまりは「トウモロコシの冷製ズップ バジルとコーンのフォンデュ 生ウニ添え」。冷製スープの上に、バジルとコーンの温かなチーズソースをかけ、温と冷を同時にお楽しみいただけるシェフおすすめの一品。

煌めく夜景とともに彩り豊かなイタリアンコースをお届けいたします。



開業 23 周年記念ディナーコース「Ventitré」

開業 23 周年記念ディナーコース「Ventitré」提供概要

期 間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 20 日（日）

時 間：18:00～22:00（L.O.20:00）

料 金：お一人様 ¥11,500

※表示料金はサービス料・消費税込み

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

6F ダイニング「ドゥ ミル」

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-annversary/>

メインダイニングの「ドゥ ミル」では、高級食材をふんだんに使用し、素材の美味しさを活かした本格フレンチコースをご提供いたします。メインディッシュには、活けオマール海老 1 尾または松阪牛を使用した王道のフランス料理をご用意。

シェフの繊細な技が光る、見た目にも美しい一皿一皿を心ゆくまでご堪能ください。



開業 23 周年記念ディナーコース「活けオマール海老 1 尾を 2 種の調理法で または松阪牛をメインディッシュにしたコース」

開業 23 周年記念ディナーコース「活けオマール海老 1 尾を 2 種の調理法で または松阪牛をメインディッシュにしたコース」提供概要

期 間：2023 年 6 月 1 日（木）～7 月 14 日（金）

※2023 年 7 月 15 日（土）～8 月 31 日（木）は国産黒鮪をメインディッシュにしたコースをご提供いたします。

時 間：平日 18:00～22:00（L.O.21:00）／土・日・祝日 17:00～22:00（L.O.21:00）

料 金：お一人様 ¥21,000

※表示料金はサービス料・消費税込み

※ドレスコードがございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

ご予約・お問い合わせ：【ご利用日の 3 日前までに要予約】

レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

3F スーパーダイニング「リラッサ」

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-chefsgourmet/>

名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが一堂に集う「シェフによる技の饗宴」を開催いたします。洋食・中華・和食シェフ渾身の自信作が勢揃い。バラエティ豊かなラインナップをブッフェスタイルで心ゆくまでお楽しみいただけます。



開業 23 周年記念「シェフによる技の饗宴」

【プライスアップメニュー】

■名誉総料理長 鎌田昭男 監修

「アワビのムニエル ホワイトビーンズのフリカッセ」

※ブッフェ料金にプラス¥1,200（ディナー限定）

名誉総料理長が手掛けるのは“鮑”をメインとした高級感のある逸品。海老の風味に焦がしバターのコクをプラスした、オレンジの香り漂うまろやかなソースで仕上げました。



「アワビのムニエル ホワイトビーンズのフリカッセ」



「蛤の殻焼き 生ハム・マッシュルームバター」

■料飲調理部長 半沢純一 監修

「蛤の殻焼き 生ハム・マッシュルームバター」

※ブッフェ料金にプラス¥1,000（ランチ限定）

やわらかくふっくらとした身と強い旨味のある蛤に、生ハム、マッシュルームのバターを合わせて、白ワイン、ハーブ、レモンで味をまとめました。スパークリングワインと合わせるとより美味しくお召し上がりいただけます。

開業 23 周年記念「シェフによる技の饗宴」 開催概要

期 間：2023 年 6 月 1 日（木）～8 月 20 日（日）

時 間：

ランチブッフェ 【90 分制】 11:30～15:00(ラストイン 14:30)

ディナーブッフェ 【120 分制】 17:00～21:30(ラストイン 21:00)

料 金：

ランチ お一人様¥4,750 / お子様(4 歳～小学生)¥1,850

ディナー お一人様¥6,300 / お子様(4 歳～小学生)¥2,100

※ソフトドリンクバー付き

※表示料金はサービス料・消費税込み

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-anniversary/>

開業 23 周年を記念したスペシャルケーキ「bouquet de fleurs (ブーケ ド フルール)」は花束に見立てた可愛らしい逸品。ベリー系の酸味とホワイトチョコレートの程よい甘さのハーモニーを楽しめるムースケーキに、苺やマンゴー、白桃などを飾り華やかに仕上げました。クレープ生地で美味しさを包み込んだ 6 月限定のスペシャルケーキです。



開業 23 周年スペシャルケーキ
「bouquet de fleurs (ブーケ ド フルール)」

開業 23 周年スペシャルケーキ「bouquet de fleurs (ブーケ ド フルール)」提供概要

期間：2023 年 6 月 1 日 (木) ～6 月 30 日 (金)

時間：10:00～20:00 (L.O.19:30)

料金：¥1,800 (テイクアウト) / ¥2,080 (イートイン)

※表示料金はサービス料・消費税込み

お問い合わせ：TEL.03-5805-2201

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。



東京ドームホテル外観

地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m² で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 9 店、(ホテル外直営店 1 店含む) 大中小宴会場 15 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺/定平

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PR アカウント第 2 本部 第 4 局 14 部

山本

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

TEL.080-5517-2140 (直通) FAX.03-6260-6654

銀座松竹スクエア 10 階