

報道関係各位

## 東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男監修「おせち料理 2024」

新年を寿ぐ正月料理に贅を尽くした逸品の数々を

2023年9月20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10月1日（日）より、名誉総料理長 鎌田昭男が監修する「おせち料理」の予約受付を開始いたします。

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

2024年のお正月に東京ドームホテルが自信をもってお届けするこだわりの料理の数々。名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、和食・洋食・中華のシェフが、皆様のご健康と平安な一年を願い、食卓が華やぐ本格的で上品な味わいの「おせち料理」を心を込めてご用意いたします。



「黄綬褒章」・「フランス共和国農事功労章シュヴァリエ」・「卓越した技能者（現代の名工）」など数々の受賞歴を誇る名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、オマール海老や国産牛、フォワグラなどの厳選食材を使用し、一品一品丁寧に仕上げたホテルの本格的な味わいを、ごゆっくりご堪能ください。

### 和洋中 三段重

#### 【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き / 笹巻き栗金団 / いくら / 田作り / 柚子伊達巻き / 百合根甘露煮 / 穴子八幡巻き / 金柑市松 / 柿黄身寿司巻き など

#### 【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスモーク ライム添え / スモークトラウトサーモンのロザス仕立て / オマール海老 黄金焼き / フォワグラのパルフェ ポルト酒風味 トリュフ添え / 鴨胸肉のコンフィと金柑のコンポート / トゥールーズソーセージのブリオッシュ包み / パテ・ド・カンパーニュ / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ など

### 【中華】

鮑のオイスターソース煮 / 海老のチリソース /  
チャーシュー / 鶏肉の紅麴煮 / 生麩と筍の中  
華風煮 / 白菜卵巻き・大根の醤油漬け など



和洋中 三段重

### 和洋中 二段重

#### 【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き  
/ 笹巻き栗金団 / いくら / 田作り / 柚子伊達  
巻き / 百合根甘露煮 / 柿黄身寿司巻き など

#### 【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のス  
モーク ライム添え / スモークトラウトサーモンの  
ロザス仕立て / オマール海老 黄金焼き /  
フォワグラのパルフェ ポルト酒風味 トリュフ添え  
/ パテ・ド・カンパーニュ / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ / 海老のチリソース / 鶏肉  
の紅麴煮 / クラゲの冷製 など



和洋中 二段重

### 名誉総料理長 鎌田昭男

1971 年渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ムージャン」など  
で研鑽を積む。

帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、日本の  
フレンチ史上初めて「ポワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

1986 年 ホテル西洋銀座 総料理長就任

1996 年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998 年 優良調理師都知事賞受賞

2001 年 東京ドームホテル 総料理長就任

2007 年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受賞

2012 年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

2013 年 卓越した技能者（現代の名工）受賞

2019 年 東京ドームホテル名誉総料理長就任

2021 年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

## 「おせち料理 2024」販売概要

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

ご予約期間：2023年10月1日（日）～12月25日（月）

ご予約方法：お電話 または 東京ドームホテル 公式ウェブサイト

料金：

「和洋中 三段重」 ¥47,000

「和洋中 二段重」 ¥35,000

※表示料金は消費税込みの料金です。

お引き渡し日時：2023年12月31日（日）11:00～17:00

お引き渡し場所：B1 宴会場

※宅配も承っております。宅配可能エリア・送料につきましてはお問い合わせください。

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：セールス部 宴会予約課 TEL.03-5805-2258（受付時間 11:00～18:00）

### 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。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡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。



東京ドームホテル外観

※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