

東京ドームホテルのクリスマス 2023

シェフが心を込めてお届けする聖夜のスペシャルディナーを

2023年9月29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、大切な相手やご家族と過ごす特別なクリスマスに、期間限定のスペシャルディナーコースを販売いたします。

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



東京ドームホテルがお届けするクリスマス限定のスペシャルディナー。各レストランのシェフが贅を尽くした華やかな料理で聖夜を彩ります。煌めく夜景を眺めながら味わう洗練されたイタリア料理、軽やかさと深み、品位ある華やかさを纏うフランス料理で、心温まるひとときをご提案いたします。

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

地上 150m からのダイナミックな煌めく夜景とともに、一皿一皿彩り豊かにデザインされた繊細かつ上品なイタリアンを。クリスマスミュージックの生演奏もお楽しみいただけます。



オマール海老やフォワグラなど厳選した食材をはじめ、フルーツの香りを添えたシェフのアイデア溢れるクリスマスディナーコース。

5種のアンティパストミストには、オマール海老を殻ごと使い、フランボワーズソースを添えた色鮮やかなサラダや、グラスの器にカリフラワーのムースをベースとして鮑や雲丹、キャビアを飾った逸品、さらにタラバカニを一口サイズのクロケッタにしてマンゴーの甘さを添えた逸品などをワンプレートにご用意。

鴨肉とフォワグラを使った「タリオリーニ」は、キャラメルのはろ苦い甘さを纏ったリンゴを添えたシェフの技が光る一皿。「カルタファタ包み焼き」は、海老のまろやかな風味が漂うビスクソースの上に蒸し焼きにしたオマール海老と平目、帆立、仕上げに柑橘の香りを添えて。メイン料理には豪快に炭火で焼き上げた「黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 2つのトリュフソース」またはじっくり時間をかけて煮込んだ「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 茸とトリュフのリゾット添え」をお選びいただけます。

一皿一皿にデザイン性とおもてなしの演出をプラスした、シェフ渾身のイタリア料理を特別なひとときに。

【メニュー名】

<聖なる夜を彩るアンティパストミスト>

オマール海老のサラダ仕立て フランボワーズソース／カリフラワーのムース・鮑・雲丹・キャビアのヴェリーヌ / タラバガニのクロケッタ マンゴーソース / 仔牛のテリーヌ モスタルダ添え / 鰻と香草のミルフィーユ仕立て ヴェニス風

<パスタ> タリオリーニ 鴨肉とフォワグラのラグー リンゴのキャラメリゼを添えて

<魚料理> オマール海老と帆立、平目のカルタファタ包み焼き ビスクソースと柑橘の香り

<肉料理> 【下記よりお選びください】

◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 2種のトリュフソース

◆牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 茸とトリュフのリゾット添え

<ドルチェ> ホワイトチョコレートとベルガモットのムース 赤いフルーツのソルベ添え

「ムニユ デイ ナターレ 2023」提供概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-christmas/>

期間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）

時間：17:00～23:00（ラストオーダー21:00）

※全席【2時間制】となります。

※2023年12月23日（土）・12月24日（日）は【2部制】となります。

料金：お一人様 ¥21,000 / 【窓側・バルコニーシート】お一人様 ¥24,000

※グラスシャンパーニュ付き

※2023年12月23日（土）・24日（日）はバルコニーシートはお一人様 ¥26,000 となります。

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



■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/list/artistcafe/>

ご予約・お問い合わせ：2023年10月3日（火）10:00～

【要予約】TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

6F ダイニング「ドウ ミル」

隠れ家レストランでの聖夜のひとときに捧ぐ、ストーリー仕立てのフレンチディナーコース。



鮑、フォワグラの一品から始まり、オマール海老、黒トリュフ、キャビアなどの贅沢素材を使ったお料理による、味・彩り・香り・食感まで芸術性の高いクリスマスディナーコース。

まずはご来店のご挨拶にシェフが心を込めてお届けする温かいコンソメフラン。優しくプリンのような滑らかな食感でアットホームな雰囲気を演出いたします。「オマール海老のサラダ 柚子とマンゴ어의香りと共に...」は、オマール海老と合わせた柚子ジュースの酸味、マンゴ어의甘味が美味のハーモニーを奏でます。

シェフ渾身の逸品「トリュフ・ベネディクト」。外がカリッと、中がふんわりとろけるエッグベネディクトは、赤ワインビネガーを煮詰めたオランダーズソースを合わせ、上質な黒トリュフを存分にお愉しみいただけるよう、シンプルな仕上がり。

魚料理では帆立のムースと平目が層を成し、キャビア入りのブルブランソースを添えた彩り鮮やかな美食の一品。肉料理は国産牛ロースのグリエをブドウ品種に拘ったキレのある赤ワインソースで香り高く仕上げました。日本では希少な青りんご「グラニースミス」を使用し、様々な食感を味わえるデザートがコースを締めくくります。

食べ進めるごとに物語を紡ぐように一品一品につながりを感じられるフレンチフルコースを大切な方にご堪能ください。

【メニュー名】

- <アミューズ> 鮑、銀杏、百合根のコンソメフラン フォワグラのポワレを浮かべて
- <冷製オードブル> オマール海老のサラダ 柚子とマンゴ어의香りと共に...
- <温製オードブル> “トリュフ・ベネディクト”
- <魚料理> 平目のパイ包み焼き キャビア入りブルブランソース
- <肉料理> 国産牛ロース肉のグリエ マルシャンド ヴァンソース
- <デザート> グラニースミスのクリスタリーヌ

「ムニョドノエル2023」提供概要

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

期間 : 2023年12月22日(金)～12月25日(月)

時間 : 18:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

※2023年12月23日(土)・24日(日)は17:00～／【2時間制・2部制】となります。

料金 : お一人様 ¥24,000

※グラスシャンパーニュ付き

※2023年12月23日(土)・24日(日)の窓側はお一人様¥27,000となります。

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



■6F ダイニング「ドゥ ミル」

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

ご予約・お問い合わせ：2023年10月3日（火）10:00～

【要予約】TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

※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。

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。

※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

銀座松竹スクエア 10階

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