

期間限定特別メニューや華やかなデコレーションでゲストをお迎え
東京ドームホテルのクリスマス
東京ドームホテルならではの夜景や生演奏とともに特別な夜を

2010年11月4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：山住昭宏）は、2010年12月24日（金）、25日（土）限定でスカイバンケットにてクリスマススペシャルディナーを、12月18日（土）～25日（土）にレストラン3店にてクリスマス期間限定特別メニューをご提供いたします（一部店舗は12月17日より）。また、今年も3種類のオリジナルクリスマスケーキの販売と、クリスマス期間限定特別宿泊プランの販売をいたします。

11月10日（水）～12月25日（土）までは、ロマンティックなクリスマスデコレーションを今年も展開いたします。※ホテル外周を含む東京ドームシティのイルミネーションは、2011年2月14日（月）まで。1階ロビー中央の高さ6mのメインツリーは、シャンパンゴールドや赤など3種類、7000個のLEDが輝き、赤のオーナメントで統一。華やかなデコレーションでゲストをお迎えします。1階ロビーにはメインツリーの他に、森永製菓「エンゼルパイ」とコラボレートした高さ2.4mのツリーも12月23日（祝・木）～25日（土）限定で登場し、飾りつけられた「エンゼルパイミニ」をお客様にプレゼントいたします。



今年開業10周年を迎えた東京ドームホテルで、大切な人と華やかであたたかなクリスマスをお過ごしはいかがでしょうか。

イベント：「総料理長 鎌田昭男が贈るクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2010ans”」

12月24日（金）、25日（土）限定で、「総料理長 鎌田昭男が贈るクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2010ans”」（ファーストドリンク付き）をご提供いたします。フランス料理界の重鎮 鎌田昭男による贅を尽くした華やかなメニューと、42階スカイバンケットからの夜景をお楽しみください。



Menu de Noël 2010ans

また、クリスマスプレゼントとして、お好みの花をお持ち帰りいただける“フラワーブッフェ”もご用意しています。

総料理長 鎌田昭男が贈るクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2010ans” 概要

- 日 時： 12月24日（金） ① 19:00～ ② 19:30～
12月25日（土） ① 18:00～ ② 18:30～ ③ 19:00～
- 会 場： 42階 スカイバンケット
- 内 容： 総料理長 鎌田昭男によるクリスマス限定のフランス料理フルコースを、クリスマスミュージックの生演奏とともに楽しみいただけます。
- 料 金： 16,800円（税込み/サービス料別）
※ファーストドリンク、お好みのアレンジ装花のプレゼント付き
- ご予約・お問い合わせ：
東京ドームホテル 営業部イベント事務局 Tel.03-5805-2323
または URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

レストラン:クリスマス特別メニュー

レストラン3店にてクリスマス特別メニューをご提供いたします。また、スーパーダイニング「リラッサ」にて東京ドームホテルオリジナルクリスマスケーキ3種類を販売いたします。

■スーパーダイニング「リラッサ」

「クリスマススーパーディナーbuffet」にて、お子様から大人まで楽しんでいただけるクリスマスメニューをご用意します。ローストチキン チャイニーズスタイル、オマール海老と帆立貝のリゾット、クリスマスデザートなど、約60種類のメニューをお好きなだけお楽しみいただけます。

また、今年も3種類のオリジナルクリスマスケーキを販売いたします。今年クマの形をした「サンタ“クマさん”」が新登場。アプリコット、白桃、ブドウ、洋なしなどたっぷりのフルーツをサンドし、ふわふわのスポンジ生地で可愛らしく仕上げました。厳選した高級和栗を使用したモンブラン「キャレド マロン」、最高級生クリームと苺たっぷりのストロベリーショートケーキ「ノエル・ノエル」も毎年人気の定番クリスマスケーキです。



サンタ“クマさん”

■ダイニング「ドゥ ミル」

パリ郊外の森をテーマにしたディナーコース Menu de Boulogne「ブローニュ」では、鮫鱈やフォアグラ、神戸牛など贅沢な食材をふんだんに使用した、この時期だけのスペシャルメニューをご賞味いただけます。ゆったりと大人のクリスマスディナーをお楽しみください。

■サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

最上階からの夜景とスペシャルライブとともに、お食事をお楽しみください。12月22日(水)～25日(土)はクリスマスソングをはじめとするスペシャルライブでラグジュアリーな夜を演出いたします。

お料理はクリスマスディナーコースにて伊勢海老や和牛ロース、仔羊などのメニューをグラスシャンパーニュとともにご提供いたします。



ドゥ ミル「ブローニュ」

宿泊:「クリスマス ステイプラン」

クリスマス期間限定の特別宿泊プラン「クリスマス ステイプラン」をご用意しました。今冬の東京ドームシティのイルミネーションは「Super Light City 2010 ～present for you～」。150万球のLEDを使用した、「Present」がテーマの美しいイルミネーションをお楽しみいただけます。東京ドームシティ アトラクションズの乗り物1回券と、GODIVA(ゴディバ)のショコリキサー または アイスクリームトリュフ引換券をプレゼント。東京ドームホテルからおふたりだけのSweetな時間をプレゼントします。

クリスマス ステイプラン

- 期 間: 2010年12月23日(祝・木)～12月25日(土)
- 料 金: 室料・諸税・サービス料込みの1泊1室2名様料金

客室タイプ	料金
ダブル	30,000円
ツイン	37,000円

*チェックイン:14:00 チェックアウト:12:00

- 特 典: ◎東京ドームシティ アトラクションズ 乗り物1回券(お1人様2枚)
◎GODIVA(ゴディバ) 東京ドームシティ ラクーア店
ショコリキサー または アイスクリームトリュフ引換券(お1人様1枚)

- 予 約 先: 東京ドームホテル 宿泊予約 TEL.03-5805-2222
または URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

各レストランメニュー および クリスマスケーキ 概要

■期間: 2010年12月18日(土)~12月25日(土)

※「アーティスト カフェ」のみ 12月17日(金)~12月25日(土)

■一般の方のお問い合わせ先: TEL.03-5805-2111(代) または 各レストラン(下記ご参照)へ

メニュー	内容	提供時間	税込料金
43F サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」 TEL.03-5805-2243			
PREMIUM Xmas Dinner 2010 Ruby「ルビー」	<ul style="list-style-type: none"> ・仔鳩のローストソースペリゲー モリユ添え ・伊勢海老とサーモンムースのルーロー キャビア添え ・テーリンフォアグラ ドライフルーツのチャツネ添え ・トリュフのパートブリックスティックトリュフピューレ ・わたり蟹とマロンのスープ フカヒレと共に ・旬魚のポワレ フォンダンアワビ ・和牛ロースステーキ 有機オニオンとジュード シャンピニオン ・仔羊のポムガレット包み エルブオイル ・クリスマスロールケーキと柑橘系フルーツのガスパチヨ ☆ グラスシャンパーニュ付き 	ディナー 18:00~23:00 (L.O.21:00) 12/22、24、25 第1部 18:00~、18:30~ 第2部 21:00~、21:30~ 12/23 第1部 17:00~、17:30~ 第2部 20:00~、20:30~	15,750円
6F ダイニング「ドゥミル」 TEL.03-5805-2288			
「Menu de Noël 2010」 Menu de Boulogne 「ブローニュ」	<ul style="list-style-type: none"> ・オマール海老のベニエ ピンチョス コライユの塩添え ・帆立貝と海胆 3種類のフルーツのジュレ“オレンジ、フランボワーズ、パッションフルーツ”タラバガニとグリーンアスパラガスのロール ・パートフィロのセルクルに詰めたりードヴォーとジロール茸のフリカッセ 軽いクリームエストラゴンの風味 ・有機泥付き牛蒡のヴルテのパイ包み焼き 山栗とトリュフ添え ・キャベツ包みの鯊鱈とマセラシオン バジル風味のトマトフォンデュ ・神戸牛フィレ肉のポワレとフォアグラのポワレ マデラソース ・とろとろに溶けたヴァシュラン モンドール クルミとレーズンのパン添え ・苺仕立てのブッシュドノエル“2010” ・小菓子 	ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00)	15,750円
3F スーパーダイニング「リラッサ」 TEL.03-5805-2277			
クリスマススーパーディナーbuffet	ローストチキン チャイニーズスタイル、オマール海老と帆立貝のリゾット、サーモン・帆立・いくら“ボオロヴァン”パイ詰め、真鯛のロースト シャンパン風味、サーモンマリネ シトラスとハーブの香り、牛肉のステーキ モリユ茸入りマスタードクリームソース、クリスマスデザートなど約60種類	ディナー 17:00~21:30 120分制	サービス料込 大人:5,250円 シニア:4,725円 子供:2,100円
クリスマスケーキ	サンタ“クマさん” たっぷりのフルーツをサンドし、ふわふわのスポンジ生地で可愛らしいクマに仕上げたフルーツショートケーキ	11:30~22:00 [予約受付] 11/1~12/17	7号(22cm) H17cm 5,040円
	キャレド マロン 厳選した高級和栗を使用したモンブラン		13×13cm 3,990円
	ノエル・ノエル 最高級生クリームと果肉の柔らかな苺を使用したデコレーションケーキ		15cm 3,990円
			18cm 4,515円

※上記料金に別途サービス料10%が加算されます。(3F「リラッサ」のメニュー・商品は除く)

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 広報担当者

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

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

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