

TOKYO DOME HOTEL

和食「春風萬里」

東京ドームシティ ラクーア 9 階にある和食「春風萬里」は、2004 年 4 月から東京ドームホテルの直営店として営業しています。料理人が腕を振るう姿を間近で見られるオープンキッチンのカウンター席や、東京ドームシティのイルミネーションを望む半個室など、和風ながらもモダンテイストに満ちた空間が広がり、多種多様なニーズに対応できます。また、四季折々の味わいたっぷりのお料理をご用意しています。訪れるたびに新しい発見に出会える、「春風萬里」はそんな和食店です。



インテリア



カップルや接待利用で人気の半個室

店舗の名前「春風萬里」は中国の詩人、李白の漢詩にある言葉

で、陶芸家でもあり美食家でもある北大路魯山人が好んで用いていた言葉。黒とシルバーを基調とした店内を一歩くぐれば、陶器（笠間焼き）が埋め込まれた土壁や千鳥格子が施され、石畳のエントランスにはダイナミックな生花が飾られており、内装品ひとつひとつが時空を超えた美食の世界へと誘います。

半個室を含め、個室は全 14 室。開放感がありながらもプライバシーが保てる半個室はカップルや接待利用に、完全個室はグループ利用に人気を集めています。

- 場 所 ラクーア 9F
- 電話番号 03-3868-7231
- 営業時間 11:30~23:00 (L.O.22:20)
※15:00以降は 10%のサービス料が加算されます
- 席 数 142 席

半個室 9 室 (2~4 名様)
掘りごたつ個室 4 室 (8~10 名様)
特別個室 1 室 (4~6 名様)

お料理

北海道直送の魚介をはじめ、鮮度抜群の食材を使用したお料理の数々。中でも、旬の味覚にとことんこだわった「月替わりのお薦めメニュー」（随時 14~15 品ご用意）は幅広い客層の方々に楽しんでいただけるよう「和」を基本に洋テイストを織り交ぜるなどの工夫を凝らした逸品揃いです。春は筍や山菜、桜海老や桜鯛。夏は加茂茄子や蓴菜、鱧や鮎。秋は松茸の土瓶蒸しや焼き松茸。冬はふぐ料理と、季節ご

との旬の素材にひと手間かけてつくる個性的な料理が好評です。新潟の銘酒「米百俵」ほか、選りすぐりの焼酎やワインとともに堪能できます。

定番での人気メニューは、新鮮なネタをふんだんに盛り込んだ「海鮮ちらし丼」です。海水に浸かったままの状態北海道から直送されて来るという帆立は絶品。昼夜を問わない人気メニューとなっています。また、「黒豚柔らか煮」は、鹿児島産の黒豚をじっくりと下茹でし、さらに蒸し煮して味を染み込ませたメニュー。手間隙をかけられたお肉はとろけるような柔らかさです。

そして毎週水曜日はホテルを含めた東京ドームシティ全体で「レディースデー」を実施。「春風萬里」ではランチタイムに「レディース御膳」（1,200円）をご用意しています。刺身、茶碗蒸し、掻き揚げ丼、麺類、飲み物、デザートがセットとなったメニューはご来店する女性の8割の方がオーダー。もれなく付いてくる東京ドームホテル オリジナル石鯨がお目当ての方もいて、香りがとても良いと好評です。



四季を味わう月替わりお薦めメニュー

調理長 プロフィール



よこき まなぶ
横木 学

「春風萬里」調理長

1961年、千葉県生まれ。

1980年、有楽町懐石「胡蝶」に入社、日本料理の基礎を学ぶ。1982年、椿山荘入社、宴会調理を経て料亭「錦水」へ。2004年東京ドームホテル 和食「春風萬里」に調理長として入社、現在に至る。

※料金は税込みです。15:00以降は別途サービス料（10%）が加算されます。

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 広報担当
〒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>