

東京ドームホテル 開業15周年特別企画 第2弾 ～『15人のシェフによる技の饗宴』、“あわびのステーキ 15 円”、 『15 Fruits』など15 づくしの企画満載～

2015 年 4 月吉日

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：萩原実）は、2015 年 6 月 1 日で開業 15 周年を迎えます。地上 43 階建て、高さ 155m、東京ドームの語呂にちなみ全1006^{ドーム}室の部屋数を所有する当ホテルは、開業以来、国内外の多くのお客様にご利用いただいております。

そこで、日頃の感謝の気持ちを込めて 2015 年 6 月 1 日（月）～2016 年 5 月 31 日（火）を開業 15 周年記念期間とし、第 1 弾に続き “15” にちなんだ様々な企画をはじめお得なフェア・プランをご用意いたします。



～レストラン情報～

※料理の画像はイメージです

■スーパーダイニング「リラッサ」 『15人のシェフによる技の饗宴』

～総料理長 鎌田昭男監修 “あわびのステーキ” を

プラス 15 円でディナー限定にてご提供～

当ホテルが誇る各レストランや宴会部門などで活躍中の 15 人のシェフが、渾身の逸品をブッフェスタイルで提供する『15 人のシェフによる技の饗宴』を開催いたします。

ディナーをご利用のお客様（大人・シニア料金対象）に限り、総料理長 鎌田昭男監修「あわびのステーキ バター醤油ソース」（お一人様一皿限定）を 15 円（※）でご提供いたします。

総料理長をはじめ、フレンチから和食、中華、イタリアン、スイーツまで、あらゆるジャンルのシェフが、ランチとディナーの担当に分かれてフェアのために考案したスペシャルメニューをお召し上がりいただけます。

※お客様からいただいた 15 円は社会福祉法人へ寄付いたします。



ディナー限定

開業 15 周年記念
「あわびのステーキ バター醤油ソース」

期 間：2015 年 6 月 1 日（月）～7 月 15 日（水）

料 金：ランチ（90 分制） お一人様 2,900 円（3,132 円）／お子様（4 歳～小学生） 1,200 円（1,296 円）
ディナー（120 分制） お一人様 4,000 円（4,320 円）／お子様（4 歳～小学生） 1,200 円（1,296 円）
シニア（65 歳以上） 3,500 円（3,780 円）※（）内は消費税込みの料金・ソフトドリンクバー付き

<15 人のシェフご紹介>



・総料理長 鎌田昭男

欧州で様々な研鑽を積み、帰国後「オー・シュヴァル・ブラン」料理長、「ホテル西洋銀座」総料理長を歴任し、2001 年「東京ドームホテル」取締役 総料理長に就任。

【ランチ担当シェフ】

- ・料飲調理部 部長 半沢純一
- ・料飲調理部 課長 新森浩二
- ・スーパーダイニング「リラッサ」
統括シェフ 野上秀利
- ・中国料理「後樂園飯店」
料理長 宮田浩幸
- ・和食「春風萬里」料理長 横木学
- ・スパニッシュ・イタリアン「バルコ」
シェフ 齋藤英朗
- ・宴会コールドシェフ 平田勝則

【ディナー担当シェフ】

- ・スーパーダイニング「リラッサ」
中華シェフ 糸田光博
- ・シェフ ドパティシエ 伊藤路春
- ・サウンドステージ&ダイニング
「アーティスト カフェ」
シェフ 齊藤陽一
- ・ダイニング「ドゥ ミル」
シェフ 清水直徳
- ・京料理「熊魚菴たん熊北店」
店長 二田栄次
- ・宴会ホットシェフ 田中大輔
- ・スイート倶楽部シェフ 太田茂

～15 人のシェフ メニュー紹介～

【ランチ限定】

※画像はすべてイメージです



料飲調理部 部長 半沢純一
「野菜のムサカとラム肉のロースト」



料飲調理部 課長 新森浩二
「スペイン風ニンニクのスープ」



スーパーダイニング「リラッサ」
統括シェフ 野上秀利
「豚肉のチーズカツレットと彩り野菜のパニーニ」



中国料理「後楽園飯店」
料理長 宮田浩幸
「圓頂上金華富貴飯
金華ハム・干し椎茸・揚げ葱・
叉焼鶏を用いた御祝い炒飯を
ドーム仕立てで」



和食「春風萬里」料理長 横木学
「冷製貝柱入り茶碗蒸し 磯辺餡」



スパニッシュ・イタリアン「バルコ」
シェフ 齋藤英朗
「スパイシートマトチキンパスタ」



宴会コールドシェフ 平田勝則
「チキンと彩り野菜の
バルサミコモリネ ケッパー風味」

【ディナー限定】



スーパーダイニング「リラッサ」
中華シェフ 糸田光博
「ハーブ豚と各種野菜のオイスターソース炒め」



シェフ ド パティシエ 伊藤路春
「あんずと蜂蜜のクリームババロワ」



サウンドステージ&ダイニング
「アーティスト カフェ」シェフ 齊藤陽一
「かじき鮭のレモン風味ピザ」



ダイニング「ドゥ ミル」
シェフ 清水直徳
「低温で火を入れた
ローストポークと温度卵
白インゲンのピューレと
スパイシーサルサ」



京料理「熊魚庵たん熊北店」
店長 二田栄次
「魚素麺 椎茸・柚子」



宴会ホットシェフ 田中大輔
「鰻とピペラードのパイ包み焼き」



スイート倶楽部シェフ 太田茂
「海老と野菜のクスクスサラダ」

■ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

～15周年を記念して15種類のフルーツを華やかに～

『15 Fruits (キャーンズ・フリュイ)』

いちご、メロン、マンゴーなど15種類のフルーツを使用したフルーツショートケーキ。ピースケーキサイズでたくさんの味わいが楽しめます。

期 間：2015年6月1日(月)～7月15日(水)

料 金：800円(864円) ※()内は消費税込みの料金

※店内でのご利用には、表示料金にサービス料が加算されます。

サイズ：7cm×9cm

※画像はすべてイメージです



■サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

『アニバーサリーパノラマランチブッフェ』

最上階で、都内を一望しながらブッフェスタイルでイタリア料理をお召し上がりいただける『アニバーサリーパノラマランチブッフェ』。期間中は通常のブッフェメニューに加え、特別に「牛フィレ肉のカットステーキ井濃厚なバルサミコソース」や「伊勢海老とうちわ海老の“ズッパ ディ ペッシェ”」、「フォワグラとポルチーニ茸のピザ」など週替わりメニューも登場いたします。

期 間：2015年6月1日(月)～7月15日(水)

料 金：お一人様 2,750円(2,970円)

お子様(4歳～小学生) 1,500円(1,620円)

※()内は消費税込みの料金

※コーヒー・紅茶付き



■ダイニング「ドゥ ミル」

総料理長 鎌田昭男監修『15周年特別ディナーコース』

国産牛、鮑、オマール海老などを使用した特別メニューを総料理長監修のもとご提供いたします。

期 間：2015年6月1日(月)～7月15日(水)

料 金：お一人様 11,000円(11,880円) ※()内は消費税込み・サービス料別

※乾杯用ワンドリンクサービス付き



※上記レストランの企画概要およびその他のレストラン・バーの15周年特別企画については5ページをご参照ください。

～宴会情報～

■宴会プラン『15周年サンクス パーティプラン』

宴会場でのフリードリンク付き立食ブッフェプラン。フォワグラやオマール海老、ローストビーフなど豪華なメニューが登場します。ホテル宿泊券やディナーブッフェ招待券などがその場で当たるくじ引き付きです。



【フォワグラのステーキ

リンゴのはちみつ焼きと

赤ワインビネガーのエッセンス】



【オマール海老のグラタン

アメリカンソースを添えて】



宴会場イメージ

『15周年サンクス パーティプラン』概要

■ 期間：2015年6月1日(月)～2015年6月30日(火) 【予約承り中】

■ 料金：お一人様 10,500円

※お料理・お飲物・室料・装花・サービス料・消費税込み

※別途、音響照明基本料を頂戴いたします。

※20～120名様 / 2時間制

■ 特典：①特別メニュー3品の提供(+1,500円で「和牛ハンバーグ フォワグラスステーキ添えトリュフソース」「鮑とフカヒレの二食井 牡蠣ソースあん」をご用意。)

②乾杯用スパークリングワイン付き

③くじ引きプレゼント付き(15名様につき1回抽選可/8回まで)

■ ご予約・お問い合わせ：バンケットセールス部 TEL. 03-5805-2121

(受付時間 平日 9:30～19:00 土曜 9:30～18:00) ※日曜・祝日を除く

～婚礼情報～

■60名様 150万円！！『15周年記念ウェディングプラン』

挙式料半額・新婦2着目の衣裳を無料サービスなど様々な特典が付いた期間限定のプランを60名様 150万円という特別料金にてご用意いたします。

『15周年記念ウェディングプラン』概要

■適用期間：2015年6月1日（月）～2015年9月30日（水）

【各月15組限定 / 予約承り中】

■プランアイテム：

お料理フルコース、お飲物（フリードリンク）、会場室料、
ウェディングケーキセレモニー、新郎新婦ご衣裳、フラワーアレンジメント、
音響照明基本料、テーブルフルカラーコーディネート など

■人数：20名様以上

■料金：60名様 1,500,000円 / 1名様増減 18,000円

※サービス料・消費税込み

■特典：挙式料半額・新婦2着目の衣裳を無料サービス

新郎新婦宿泊ご招待（ご婚礼前日または当日） ※エクセレンシフロア1泊朝食付き

ご両家宿泊ご招待（ご婚礼前日または当日） ※スタンダードツインルーム2室1泊朝食別

ご列席者の宿泊料金を30%相当割引 / ご結婚1周年記念宿泊ご招待 など

■詳細：東京ドームホテル ウェディング公式ウェブサイト <http://www.tokyodomehotel-wedding.jp>

■お問い合わせ：ウェディングサロン TEL. 03-5805-2255（受付時間 10:00～19:00）



イメージ

～宿泊情報～

※第1弾リリースでご紹介したプランです。

■様々な演出で日頃の感謝とおもてなしを

『15周年特別宿泊プラン パレス/パークスイート 133㎡ 2名様で15万円』



リムジンボートクルーズイメージ

本プランは、パレススイートもしくはパークスイートでの宿泊に、リムジンボートクルーズ（または東京都内観光タクシー）、プロのカメラマンによる記念撮影などの特典と夕・朝食が付いた、1日1室の期間限定宿泊プランです。

夕食はダイニング「ドゥ ミル」にて総料理長 鎌田昭男監修 15周年特別ディナーコース、朝食はルームサービスをご利用いただけます。

通常宿泊のみで1室 178,600円（サービス料・諸税込み）のところを、15周年を記念して 150,000円（サービス料・諸税込み）にてご用意いたします。

『15周年特別宿泊プラン パレス/パークスイート 133㎡ 2名様で15万円』概要

■期間：2015年6月1日（月）～2015年7月15日（水）【室数：1日1室限定】

■料金：150,000円

※室料・夕食・朝食・サービス料・諸税込み【1泊1室2名様料金】

※ご利用人数の変更、およびお子様の添い寝はお受けいたしかねます。

※お部屋タイプは、パレススイートまたはパークスイート

（どちらも133㎡）のご用意となります。

通常料金：1室 178,600円（宿泊のみ/サービス料・諸税込み）

※チェックイン 13:00 / チェックアウト 11:00

■特典：①リムジンボートクルーズまたは東京都内観光タクシー

②プロのカメラマンによる記念撮影

③13:00からのアーリーチェックイン対応（通常14:00）

④チェックアウト後、ホテルから都内主要駅（東京駅/上野駅/新宿駅/浜松町駅）までの

タクシー付き ※お車でご来館の場合は駐車場ご利用料金無料（ご到着から翌日13:00まで）

■お食事：[夕食]6階ダイニング「ドゥ ミル」にて

総料理長 鎌田昭男監修 15周年特別ディナーコース

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

[朝食]ルームサービス

■ご予約：東京ドームホテル 公式ウェブサイト <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

【インターネット予約限定】予約承り中

■お問い合わせ：宿泊予約 TEL. 03-5805-2222（受付時間 10:00～17:00）



パレススイート

【各レストラン 15 周年記念限定メニュー概要】

内容		提供日時	※()は税込み料金
4 階 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			
アニバーサリー パノラマ ランチブッフェ	通常ブッフェに加え 【交替わりメニューが登場】 6/1～ フォワグラとボルチーニ茸のピザ 6/8～ 和牛ローストビーフ ジャボネーズソース 6/15～フォワグラの Pasta 濃厚なマッシュルームソース トリュフ風味 6/22～伊勢海老とうちわ海老の“ズッパ ディ ペッシェ” 6/29～スペイン産イベリコ豚のしゃぶしゃぶ シャリアピンソース 7/6～ 牛フィレ肉のカットステーキ丼 濃厚なバルサミコソース	6/1 (月) ～7/15 (水) 平日 11:30～14:30 (ラストイン 14:00) 土・日・祝日【90 分制】 11:00～15:00 (ラストイン 14:30) ※コーヒー・紅茶付き	お一人様 2,750 円 (2,970 円) お子様 (4 歳～小学生) 1,500 円 (1,620 円)
6 階 ダイニング「ドゥ ミル」 TEL. 03-5805-2288			
総料理長 鎌田昭男監修 『15 周年特別 ディナーコース』	・とうもろこしのフランに オマール海老のピスクを注いで ・秋田牛サーロイン または 国産牛フィレ肉 茄子のローストとフォワグラ添え トリュフ入りマデラソース ・桃のスープと桃のソルベ ショコラブランドーム仕立て など	6/1 (月) ～7/15 (水) 平日 18:00～22:00 (L.O 21:00) 土・日・祝日 17:00～22:00 (L.O 21:00)	お一人様 11,000 円 (11,880 円) ※サービス料別
6 階 バー「2000 (トゥエニーオーオー)」 TEL. 03-5805-2299			
おかげさまで 15 周年 ～ボトルキープ フェア～	・ジャックダニエル ・ザ・マッカラン 12 年 ・山崎 12 年	6/1 (月) ～7/15 (水) 平日・土 19:00～27:00 (L.O 26:00) 日・祝日 18:00～24:00 (L.O 23:00)	各種 10,000 円 (10,800 円) ※サービス料別
3 階 スーパーダイニング「リラッサ」 TEL. 03-5805-2277			
15 人の シェフによる 技の饗宴	【ランチ限定】 ・野菜のムサカとラム肉のロースト ・スペイン風ニンニクのスープ ・豚肉のチーズカツレツと彩り野菜のパニーニ ・圓頂上金華富貴飯 金華ハム・干し椎茸・揚げ葱・ 又焼鶏を用いた御祝い炒飯をドーム仕立てで ・冷製貝柱入り茶碗蒸し 磯辺餡 ・スパイスシートマトチキンパスタ ・チキンと彩り野菜のバルサミコモリネ ケッパー風味 など 【ディナー限定】 ・あわびのステーキ バター醤油ソース (+15 円) ・ハーブ豚と各種野菜のオイスターソース炒め ・あんずと蜂蜜のクリームババロワ ・かじき鮭のレモン風味ピザ ・低温で火を入れたローストポークと温度卵 白インゲンのビュレとスパイスサーサルサ ・魚素麺 椎茸・柚子 ・鰯とビベラードのパイ包み焼き ・海老と野菜のクスクスサラダ など	6/1 (月) ～7/15 (水) 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) ※ソフトドリンクバー付き	【ランチ】 お一人様 2,900 円 (3,132 円) お子様 (4 歳～小学生) 1,200 円 (1,296 円) 【ディナー】 お一人様 4,000 円 (4,320 円) お子様 (4 歳～小学生) 1,200 円 (1,296 円) シニア (65 歳以上) 3,500 円 (3,780 円)
1 階 ロビーラウンジ「ガーデンテラス」 TEL. 03-5805-2201			
	15 Fruits (キャンズ・フリュイ)	6/1 (月) ～7/15 (水) 9:00～19:30	800 円 (864 円) ※店内利用時の サービス料別
後楽園ホールビル 2 階 中国料理「後楽園飯店」 TEL. 03-3817-6134			
東京ドームホテル 開業 15 周年記念 舞扇コース	・オマール海老のチリソース ・フカヒレの姿煮込み 上海スタイル ・古典名菜“富貴鶏”鶏肉の烏龍茶葉入り岩塩包み 焼き ・豆乳仕立ての坦々麺 など 【人数】ダイニング 2 名様～	6/1 (月) ～7/15 (水) 11:30～22:00 (L.O 20:30)	お一人様 5,500 円 (5,940 円) ※サービス料別
ラクア 9 階 和食「春風萬里」 TEL. 03-3868-7231			
東京ドームホテル 開業 15 周年記念 鯉・鮎会席	前菜・吸い物・刺身 (鰻湯引き・鮎)・ 焼き物 (鮎塩焼き)・揚げ物 (鰻と鮎の紫蘇揚げ)・ 酢の物・食事 (鮎素麺)・デザート 【人数】2 名様～ 【2 日前までに要予約】	6/1 (月) ～7/31 (金) 11:30～23:00 (L.O 21:00)	お一人様 5,500 円 (5,940 円) ※サービス料込み
ミーツポート 2 階 スペニッシュ・イタリアン「バルコ」 TEL. 03-5805-3167			
東京ドームホテル 開業 15 周年記念 パーティプラン	・アンティパスト ・カスエラ ・パスタ ・メイン (丸ごとローストチキン) ・ドルチェ 【人数】4～40 名様	6/1 (月) ～7/15 (水) 17:00～23:00 (L.O 21:00) 【2 時間制】 ※フリードリンク付き	お一人様 5,000 円 (5,400 円)

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 渡辺

〒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>

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

共同PR

第4業務局 朝倉／長瀬

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360