

東京ドームホテル 開業16周年特別企画

総料理長 鎌田昭男監修メニューやアニバーサリーケーキなど ～日頃の感謝の気持ちを込めた “特別メニュー”の数々が一堂に～

2016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、2016年6月1日（水）に開業16周年を迎えます。そこで今回は、日頃の感謝の気持ちを込めて2016年6月1日（水）～2016年7月13日（水）の期間、総料理長 鎌田昭男をはじめ、各店舗のシェフそれぞれが考案した“特別メニュー”の数々を、スーパーダイニング「リラッサ」、ダイニング「ドゥ ミル」、サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」にてご用意いたします。

また同期間、フランスの権威ある「コンクール・シャルルブルースト」で金メダルを受賞した当ホテルのシェフ ド パティシエ 伊藤路春が手掛ける、開業16周年を記念したアニバーサリーケーキも販売いたします。

※本リリースの画像は全てイメージです。

スーパーダイニング「リラッサ」 開業16周年記念『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16円でディナー限定にてご提供～

総料理長 鎌田昭男をはじめ、当ホテルが誇るシェフたちの逸品をbuffetスタイルでご提供する『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 レモンバター風味」（お一人様一皿限定）を16円（※）でご用意いたします。

フレンチからイタリアン、和食、中華、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“特別メニュー”をお召し上がりいただけます。

※お客様からお預かりしたあわびのステーキのご料金は全額、社会福祉法人等を通じ「平成28年熊本地震災害義援金」として寄付いたします。

【メニュー一例】 ※★はランチ・ディナー共通メニューです
《ランチ限定》



ディナー限定

総料理長 鎌田昭男
「あわびのステーキ レモンバター風味」



料飲調理部 部長 半沢純一
「豚ロース肉のはちみつ風味焼き
パイナップルコンポートとレッドカレーライス」



料飲調理部 課長 新森浩二
「鶏もも肉のソテー
香草パン粉焼き ミネストローネ」



スーパーダイニング「リラッサ」
統括シェフ 野上秀利
★「N2産金目鯛のだしと焼きバリエア」



スパニッシュ・イタリアン「バルコ」
シェフ 齋藤英朗
「いかとウニの
トマトクリームスパゲッティ」



中国料理「後楽園飯店」
料理長 宮田浩幸
「中国屋台風鉄板料理
豚ガツと野菜のガーリック炒め」



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
「彩野菜のバーニャ・カウダ」

《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
「鶏もも肉甘露煮 マンゴーマヨネーズソース」



シェフ ド パティシエ 伊藤路春
「シェフ ド パティシエの
スイーツブーケ」



ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 清水直徳
「国産豚肩ロースの煮込み
シェリーヴィネガー風味」



宴会コールドシェフ 平田勝則
「シーフードとレッドオニオンの
イタリアンマリネ オレガノ風味」



和食「春風萬里」料理長 横木学
「鱈唐揚げ 彩野菜餡かけ」



宴会ホットシェフ 田中大輔
「アリゴソーセージ
ブリオッシュ」



スイート倶楽部シェフ 太田茂
「パナコッタ
バナナとチョコフレック添え」

スーパーダイニング「リラッサ」 開業 16 周年記念『シェフによる技の饗宴』開催概要

- 期間：2016 年 6 月 1 日（水）～7 月 13 日（水）
- 時間：ランチ 11:30～15:00 （ラストイン 14:30）
ディナー 17:00～21:30 （ラストイン 21:00）
- 料金：ランチbuffet （90 分制） お一人様 2,900 円（3,132 円）
お子様（4 歳～小学生） 1,300 円（1,404 円）
ディナーbuffet （120 分制） お一人様 4,000 円（4,320 円）
お子様（4 歳～小学生） 1,300 円（1,404 円）
シニア（65 歳以上） 3,500 円（3,780 円）
※（）内は消費税込み
※ソフトドリンクバー付き
- 場所：3 階 スーパーダイニング「リラッサ」
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2277

ダイニング「ドゥ ミル」 開業 16 周年記念『総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』 ～厳選された食材の数々を使用したプレミアムなメニューをご堪能いただけます～

総料理長 鎌田昭男監修のもとオマール海老、フォワグラ、牛フィレ肉など厳選された食材を使用し、軽やかで深みのあるフレンチに仕上げました。あたたかなサービスと共に、素材にこだわった気品の高い料理の数々を味わう贅沢なフルコースです。

【メニュー一例】

- ・美食家風 海の幸盛り合わせ
フェンネルのクリームとクリスタルセジュール
- ・鮎のベニエ キュウリのクーリとシャンピニオンの泡
- ・ホワイトコーンのポタージュ オマール海老のイルフロタント仕立て
- ・フォワグラのステーキとローストした牛フィレ肉
赤ワインで煮込んだオニオンとモワルのフランを添えて
- ・ココナッツのソルベとブランマンジェ
パッションフルーツとマンゴーのソース など



ダイニング「ドゥ ミル」 開業 16 周年記念『総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』提供概要

- 期間：2016 年 6 月 1 日（水）～7 月 13 日（水）
- 時間：平日 18:00～22:00（ラストオーダー 21:00）
土・日・祝日 17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）
- 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
- 場所：6 階 ダイニング「ドゥ ミル」
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2288

**サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」 開業 16 周年記念『パノラマランチ』
～地上 150mからのパノラマビューを眺めながら味わう、デラックスなランチ～**

お好みのメインディッシュ 1 品をお選びいただき、さらに前菜、サラダ、ドルチェをbuffeスタイルでお楽しみいただける『パノラマランチ』。開業 16 周年を記念してメインディッシュにフォワグラハンバーグ（平日限定 16 食）や生ウニ、萬幻豚など豪華な食材が登場します。

【メインディッシュ例】

平日限定 16 食



「牛肉 100%フォワグラハンバーグの炭火焼き
トリュフソース」



「生ウニのトマトクリーム
フェデリーニ」



「熟成肉『萬幻豚』の炭火焼き
EX バージンオリーブオイル レモン」

サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」 開業 16 周年記念『パノラマランチ』開催概要

- 期間：2016 年 6 月 1 日（水）～7 月 13 日（水）
- 時間： 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）
- 料金：お一人様 3,000 円（3,240 円）
※（）内は消費税込み・サービス料込み
※コーヒー・紅茶付き
※お子様（4 歳～小学生）メニューもご用意しております。
2,000 円（2,160 円）
- 場所：43 階 サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2243

**ロビーラウンジ「ガーデンテラス」 開業 16 周年記念『16 Fruits（セーズ・フリュイ）』
～16 周年を記念して 16 種類のフルーツが華やかに競演～**

いちご、メロン、マンゴーなど色鮮やかな 16 種類のフルーツを使用したフルーツショートケーキです。ピースケーキサイズひとつでたくさんの味わいが楽しめます。

【16 種類のフルーツ】

いちご・メロン・マンゴー・洋梨・白桃・黄桃・アプリコット・葡萄・アマレナ・キウイ・オレンジ・バナナ・ラズベリー・ブルーベリー・パイナップル・パパイヤ



ロビーラウンジ「ガーデンテラス」 開業 16 周年記念『16 Fruits（セーズ・フリュイ）』販売概要

- 期間：2016 年 6 月 1 日（水）～7 月 13 日（水）
- 時間：9:00～19:30
- 料金：830 円（896 円）
※（）内は消費税込み
※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：縦 7 cm×横 9 cm×高さ 6 cm
- 場所：1 階 ロビーラウンジ「ガーデンテラス」
- お問い合わせ：TEL. 03-5805-2201

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

PR アカウント本部 4 局 大須賀／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