

報道関係各位

東京ドームホテル サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」
アーティストバー「C Maj7」
日本におけるスペイン料理の第一人者
ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修メニュー登場

2016年7月吉日
※画像は全てイメージです。

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）サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」、アーティストバー「C Maj7」では、2016年9月1日（木）から10月19日（水）の期間限定で日本におけるスペイン料理の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修メニューをご提供いたします。

地上150m、当ホテル最上階より都内を一望しながら、本格派の逸品をご堪能ください。



ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修 デイナーコース 概要

- コース名： 「DEGUSTACION」
- 提供期間： 2016年9月1日（木）～10月19日（水）
- 提供時間： 18:00～23:00（ラストオーダー21:00）
- 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」
- 料金： お一人様 7,000円（7,560円）
※（）内は消費税込みの料金です。表示料金に10%のサービス料が加算されます。
- メニュー： 8ピンチョス / 真鯛と海老のアバンダ / トリハ、飲むショートケーキ など
- ご予約・お問い合わせ： 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

ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修 アラカルトメニュー 概要

- 提供期間： 2016年9月1日（木）～10月19日（水）
- 提供時間： 18:00～23:00（ラストオーダー22:00）
- 場所： 43階 アーティストバー「C Maj7」※キャッシュオンデリバリー・オールスタンディング
- 料金： 800円（864円）～ ※（）内は消費税込みの料金です。
- メニュー： パタタブラバス / ハモンセラノーとパンコントマテ / トルティージャ など
- お問い合わせ： 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

ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏紹介

1966年スペイン・カタルニア地方生まれ。1991年スペイン料理店の料理長として来日。以来、スペイン大使館観光局の仕事などを経て、1997年東京・内幸町に「エル・パティ・デ・バラオナ」をオープン。2001年同店をピンチョス専門店「ピンチョス・ベポ」に転換、一躍「ピンチョスブーム」を巻き起こす。2002年新宿・河田町「小笠原伯爵邸」の総料理長に就任。現在は、自身のアトリエ「レ・ストゥディ」を主宰、1日1組のみの予約、事前の打ち合わせが不可欠、という「注文の多いレストラン」のシェフとして活躍中。

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