

東京ドームホテルのクリスマス情報 ～東京ドームホテルが笑顔に包まれる クリスマスコレクション2015～

2015年10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）では、当ホテル総料理長 鎌田昭男によるクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2015”や各レストランにてクリスマスシーズンの限定メニュー、都心のイルミネーションを眺めながら特別な一夜をお過ごしいただける特別宿泊プラン、そして開業 15 周年を記念したクリスマスケーキ“キャーンズ・フリュイ・ノエル”をご用意いたします。

■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 2015”

2015年12月23日（祝・水）と24日（木）の2日間限定で、42階「スカイバンケット」において『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 2015”』を開催いたします。

都心の夜景や生演奏と共に、総料理長 鎌田によるスペシャルディナーコースをごゆっくりとお楽しみいただけます。また、お好みの花をお持ち帰りいただける“フラワーブッフェ”を当ホテルからお客様へのクリスマスプレゼントとしてご用意いたします。

※写真はすべてイメージです



鎌田昭男プロフィール

1971年 渡欧。「ホテル・ド・パリ」等で修業。
1977年 帰国。六本木「オー・シュヴァル・プラン」料理長就任。日本のフレンチ史上初めて「ボワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。その後、ホテル西洋銀座の総料理長、東京ドームホテル 調理統括シェフを経て、
2001年 東京ドームホテル取締役 総料理長就任。2007年 フランス農事功労章シュヴェリエ受章。2012年 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰受賞。
2013年 卓越した技能者（現代の名工）受賞。

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 2015”概要

■日 時： 2015年12月 23日（祝・水） 18:00～/18:30～
24日（木） 18:30～/19:00～

■会 場： 42階 スカイバンケット

■内 容： 総料理長 鎌田昭男による限定メニューを、生演奏とともにご提供いたします。
（ファーストドリンク付き）

【メニュー例】

- ・クリーミーなリゾットにキャビアと季節のイカ飾り ジューグラ
- ・フォワグラのコンソメトリュフ風味 トリュフのクロケット添え
- ・オマール海老と野菜パトンのフリカッセ モリユ風味 香草飾り
- ・鬼北雉のフォワグラ詰のバター仕立て トリュフのジュー 栗かぼちゃのピューレ添え など

■料 金： お一人様 16,000 円(17,280 円)
※サービス料別 ※（ ）は税込料金

■ご予約・お問い合わせ：【要予約】

東京ドームホテル バンケットセールス部 イベント事務局

TEL. 03-5805-2323（受付時間11:00～18:00）

または東京ドームホテル 公式ウェブサイト URL. <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

※予約受付開始 2015年11月4日（水）11:00～

【各レストラン クリスマス限定メニュー】

■43階 サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

ム ニ ュ デ ィ ナ タ レ “Menu di Natale”

最上階からの煌めく夜景とともに、クリスマス限定のメニューと生演奏によるクリスマスソングのライブステージをご提供いたします。大人気のおふたり専用のバルコニーシートでは、聖夜にふさわしい特別な時間をお過ごしいただけます。

期間：2015年12月22日（火）～12月25日（金）

1部 18:00～/18:30～ 【2時間制】

2部 20:30～/21:00～ 【2時間制】

料金：お一人様14,000円（15,120円）※サービス料別

【バルコニーシートをご利用の場合】

お一人様15,000円（16,200円）※サービス料別

メニュー：※グラスシャンパーニュ付き

フランス産ほろほろ鶏とポルチーニ茸のラグー タリオリーニ
愛媛県産ブリのコンフィ ポロ葱のリゾット

オニオンとリンゴのプレア

北海道産『星空の黒牛』ロース肉の炭火焼き 黒トリュフかけ
またはフランス産シャラン鴨胸肉の炭火焼き 黒トリュフかけ
Palla di Neve（雪の球）



マッシュルームのスフォルマート
マッシュルームのスフォルマート
など

ご予約・お問い合わせ：【要予約】

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

■6階 ダイニング「ドゥ ミル」

ム ニ ュ ド ブ リ ア ン “Menu de Brillant”

木の温かみを感じる落ち着いた雰囲気の中、国産牛やラングスティージュ、キャビア、フォワグラなどを贅沢に使用したフランス料理をお楽しみいただけます。

期間：2015年12月19日（土）～12月26日（土）

17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12月23日（祝・水）～25日（金）【2時間制/2部制】

料金：お一人様15,000円（16,200円）※サービス料別

メニュー：※事前予約にてグラスシャンパーニュ付き（12月19日～22日、26日のみ）

ラングスティージュのミキューイ

青リンゴとフェネルのクレーム キャビア添え

フランス産仔鳩のプティショーゾン

キューイスのコンフィとビーツのサラダ

パルメザンチーズのクリアスープ仕立て

北あかりのニョッキ、ホタテ、アンディーヴ、クルミを添えて

カサゴと4種のコキヤージュ 香りと「UMAMI」のアンサンブル

国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ 根菜のガトーとトリュフソース

または 蝦夷鹿ロースのポワレ 花梨のピューレとポワヴラードソース

ショコラブランのグラスとフルーツミネストローネ など



ご予約・お問い合わせ：【要予約】

ダイニング「ドゥ ミル」

TEL. 03-5805-2288

■3階 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”

※()は税込料金
※写真はすべてイメージです

お子様から大人まで皆様でお楽しみいただけるクリスマス定番メニューのほか、洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなbuffestailでご提供します。

期間：2015年12月19日(土)～12月25日(金)

17:00～21:30 (ラストイン 21:00) 【120分制】

料金：お一人様	5,500円 (5,940円)
お子様 (4歳～小学生)	2,300円 (2,484円)
シニア (65歳以上)	5,000円 (5,400円)



メニュー：※ソフトドリンクバー付き

スペイン アロマセラーナの“ハモン・セラーノ”

蟹のパイ包み焼き バジル風味トマトフォンデュ添え

北海道産八角のポワレ ベーコンとキャベツのソテ添え

茨城県笠間市栗のカプチーノとフォワグラのフラントリュフ風味

ラムの煮込み ミラノ風 / 千葉幻霜ポークときのこのブレゼ

ローストビーフ

ブッシュ ド ノエル / フルーツショートケーキ など

ご予約・お問い合わせ：スーパーダイニング「リラッサ」 TEL. 03-5805-2277

■ミーツポート2階 スパニッシュ・イタリアン「バルコ」

“クリスマスパーティコース”

東京ドームホテルのシェフが手掛けるスペイン&イタリア料理の数々をパーティコースでご用意いたします。お仲間での賑やかなクリスマスを一層盛り上げます。

期間：2015年12月22日(火)～12月25日(金)

17:00～23:00 (ラストオーダー21:00) ※2時間制

料金：お一人様 5,000円 (5,400円) ※サービス料なし

人数：4名様～40名様

メニュー：※プラス1,000円 (1,080円) にてフリードリンク付き

マリネサーモンとアボカドのサラダ

焼きトマトとモッツァレラチーズ・生ハムのバルサミコソース

パテ ド カンパーニュ ムータルド添え

小海老のアヒージョ / パンのスライスとフォカッチャ

温野菜のタジン鍋 バーニャカウダソース

スズキとアサリのアクアパッツァ

1羽丸ごとローストチキン / チョコレートのムース 木苺ソース



ご予約・お問い合わせ：【要予約】

スパニッシュ・イタリアン「バルコ」 TEL. 03-5805-3167

【クリスマス期間限定の特別宿泊プラン】

綺麗な夜景が見える高層階確約&クリスマスケーキ付きプラン【朝食付き】

クリスマスの夜に東京ドームシティや都心の夜景に包まれながらゆっくりおくつろぎいただける宿泊プランです。

期間：2015年12月20日(日)～12月25日(金)

料金：室料・朝食・サービス料・諸税込み【1泊1室2名様料金】

ダブルルーム：18,600円～ ツインルーム：20,600円～

特典：高層階確約(23階以上)、お二人様用クリスマスケーキ付き

ご予約・お問い合わせ：【ご予約承り中】

東京ドームホテル 宿泊予約 TEL. 03-5805-2222

(平日・土曜日 9:00～21:00 / 日曜・祝日 9:00～18:00)

または東京ドームホテル 公式ウェブサイト URL: <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>



『イルミネーションカクテル』

※（ ）は税込料金
※写真はすべてイメージです

■43 階サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」 / アーティストバー「C Maj7」



販売期間：2015年11月10日（火）～2016年2月14日（日）
11:30～23:00（ラストオーダー22:00）
料金：各1,300円（1,404円）※アーティスト カフェはサービス料別
種類：チェレステ
 ベテルジュース
 ヴァイオレットサファイア
ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2243

■6 階バー「2000」



販売期間：2015年11月10日（火）～2016年2月14日（日）
平日・土曜 19:00～27:00（ラストオーダー26:00）
日曜・祝日 18:00～24:00（ラストオーダー23:00）
料金：各2,000円（2,160円）※サービス料別
種類：セレブ ルージュ
 ミルクィスノー
 チャチャ
ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2299

2015年新作クリスマスケーキ“15種類”のフルーツを使用した『キャンズ・フリュイ・ノエル』



料金：5,556円（6,000円）【限定50台】

サイズ：縦15cm×横15cm×高さ8cm

『キャンズ・フリュイ・ノエル』はホテル開業15周年を記念してマンゴー・メロン・いちごなど“15種類”のフルーツを贅沢に使用しクリスマスを一層華やかに演出いたします。スポンジの重なり合った部分に色鮮やかに挟み込まれたフルーツは北海道産クリームとの相性も抜群です。

ご予約期間：2015年11月1日（日）～12月18日（金）

ご予約方法：【お電話 または ご来店】

3階 スーパーダイニング「リラッサ」 11:00～20:00 TEL.03-5805-2277

お引渡し期間：2015年12月19日（土）～12月25日（金）11:00～20:00

お引渡し場所：3階 スーパーダイニング「リラッサ」

《関連情報》

今年も鮮やかにクリスマスを演出！！

2015年11月10日（火）より、1階ロビーに赤を基調とした高さ6m、約6000個のLEDとオーナメントで彩られたクリスマスツリーが登場し、ホテル全体でクリスマスムードを盛り上げます。



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 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 長瀬／大須賀

〒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