

東京ドームホテルのクリスマス情報 ～大切な人と思い出に残る クリスマスコレクション2016～

2016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、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や各レストランのクリスマスシーズン限定メニュー、都心の夜景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などをご用意いたします。

※ 食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※ 本リリースの画像は全てイメージです。

■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 2016”

2016年12月24日（土）と25日（日）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 2016”』をご提供いたします。

都心の夜景や生演奏と共に、コース全体を通して一皿ごとに感動を与える総料理長 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。



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・ブラン」料理長就任。日本のフレンチ史上初めて「ボワソ・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ァリエ受章。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 2016”概要

日時：2016年12月 24日（土）・25日（日）

18:00～/18:30～

会場：42階 スカイバンケット

内容：総料理長 鎌田昭男によるクリスマス限定メニューを、生演奏とともにご提供いたします。

【メニュー例】※ファーストドリンク付き

- ・仔牛胸腺肉のボワレ マロン飾りとバルメザンのリゾット 白トリュフの香り
- ・オマール海老とトウモロコシのビスク
- ・ドーバー産舌平目のバター焼き 貝のジューとポロ葱 キャビア添え
- ・和牛フィレ肉のステーキ 紅白キャロットのロザス仕立て トリュフシュルプリーズ添え など

料金：お一人様 16,000 円 (17,280 円)

※サービス料別 ※（ ）内は消費税込み

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】 2016年11月1日（火）11:00～

※（ ）内は消費税込み

■43 階 サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

“Menu di Natale”

最上階からの煌めく夜景とともに、シェフ渾身のクリスマス限定ディナーコースとクリスマスソングの生演奏をご提供いたします。大人気のお二人様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： 2016 年 12 月 22 日（木）～12 月 25 日（日）【2 時間制/2 部制】

18:00～23:00（ラストオーダー21:00）

※12 月 25 日（日）のみ 17:00～23:00（ラストオーダー21:00）

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：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・White X'mas「泡」
- ・美食家のアンティパスト
- ・パッパルデッレ 鴨とフォワグラのラグー
- ・Mie・Cuit
- ・炭火炙りの牛テンダーロイン

マッシュルーム・トリュフの香り

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「ドウ ミル」

“Menu de Brillant 2016”

木の温かみを感じる落ち着いた雰囲気の中、オマール海老やフランス産シャロレー種牛ロース、フォワグラなどを贅沢に使用し、華やかさのあるフランス料理をお楽しみいただけます。

期間： 2016 年 12 月 17 日（土）～12 月 26 日（月）

17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12 月 23 日（祝・金）～25 日（日）【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：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・コキヤージュのパパロワ サフランとエピスの香り
ブリアン仕立て

- ・鹿のコンソメ ジュニエブルの香り

- ・オマール海老と平目のヴァプール

ベルモットとベトラージュのソース

- ・フランス産シャロレー種牛ロースと

オックステールの赤ワイン煮込み
野菜とフォワグラのシャルロット添え

- ・フォンダンショコラと洋梨のコンポート

キャラメルを添えて など

ご予約・お問い合わせ：【要予約】

ダイニング「ドウ 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buffe”

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メニューの数々をbuffeスタイルでご提供します。

期間：2016年12月21日（水）～12月25日（日）

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

- ・クリスマスローストチキン ポテト添え
- ・国産伊勢海老、オマール海老、三陸さら貝入りパイ包み焼き
- ・フォワグラのフラン トリュフ風味 シェリービネガーのキャラメリゼ
- ・千葉幻霜ポークのブレゼ オリエンタルリゾット添え
- ・ローストダックと越谷ねぎのブイヨンパスタ
- ・リラッサ寿司 ・ローストビーフ ・すっぽんときのこの雑炊
- ・クリスマスプティデザート ・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

■6階 バー「2000」

“イルミネーションカクテル”

東京ドームシティに広がるイルミネーションを目の前に眺めながら、色鮮やかなカクテルをお楽しみいただけます。

期間：2016年11月10日（木）～2017年2月19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

メニュー：・ベアトリーチェ

・ステラ

・エテルナ

ご予約・お問い合わせ：

バー「2000」

TEL. 03-5805-2299



■ミーツポート2階 スペニッシュ・イタリアン「バルコ」

“Menu di Natale”

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シェアしながらお楽しみいただけるコースです。

期間：2016年12月22日（木）～12月25日（日）

17:00～23:00（ラストオーダー21:00）

料金：お二人様9,260円（10,000円）※サービス料なし

メニュー：・前菜4種盛り合わせ

・アヒージョ

・牛フィレ肉とフォワグラのポワレ

&骨付き鶏モモ肉のロティ

・オマール海老入り海鮮パエリア

・デザート

など

ご予約・お問い合わせ：【要予約】

スペニッシュ・イタリアン「バルコ」

TEL. 03-5805-3167



■クリスマスケーキ



料金：4,630 円（5,000 円）【限定 100 台】

サイズ：直径 18 cm×高さ 10cm

予約期間： 2016 年 11 月 1 日（火）～12 月 19 日（月）（受付時間 11:00～20:00）

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」 TEL. 03-5805-2277

引渡し期間： 2016 年 12 月 20 日（火）～12 月 25 日（日）（引き渡し時間 11:00～20:00）

引渡し場所： 3 階 スーパーダイニング「リラッサ」

※（ ）内は消費税込み
ク リ ス マ ス ド ー ム
“Christmas Dome”

東京ドームをイメージして作られた『Christmas Dome』。たくさんの笑顔が溢れる東京ドームシティ全体のエンタテインメント性を表現しました。

北海道産の生クリームでコーティングした直径 18cm のドーム型ケーキの上にサンタクロースやトナカイを飾り、周りにはチョコレートで作られた可愛いオーナメントを施しました。1つのケーキで7種類の味わいが楽しめます。

■クリスマス期間限定の特別宿泊プラン

夜景の綺麗な部屋で過ごす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、ゆっくりお過ごしいただけます。ホテルのシェフ ド パティシエが手がけるお二人様用のクリスマスケーキがセットになったクリスマス限定の宿泊プランです。

期間： 2016 年 12 月 20 日（火）～12 月 25 日（日）

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：20,100 円～ ツインルーム：22,100 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.tokydome-hotels.co.jp>



《ロビーを彩るクリスマスツリー》

2016 年 11 月 10 日（木）より、1 階ロビーに赤を基調とした高さ約 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お客様をお迎えします。

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.tokydome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <http://www.tokydome-hotels.co.jp/company/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