

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」
イタリア料理の先駆者
LA BETTOLA 落合 務氏監修メニュー登場

2016年12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）サウンドステージ&ダイニング「アーティストカフェ」では、2017年1月16日（月）から2月28日（火）の期間限定でイタリア料理の先駆者、「LA BETTOLA da Ochiai」オーナーシェフの落合 務氏監修メニューをランチタイム、ディナータイムともにご提供いたします。

当ホテル最上階に位置する「アーティスト カフェ」で、都内を一望しながら、この期間にしか味わえない逸品メニューの数々をご堪能ください。

※ 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。



落合 務氏監修メニュー

ディナータイム概要

ディナータイムには、2種類のコース「WALTZ (ワルツ)」と「CANTABILE (カンタービレ)」をご用意いたします。いずれも、各種、数種類の中からお選びいただけるプリフィクススタイルです。



落合 務氏監修メニュー ディナータイム概要

- コース名： 「WALTZ (ワルツ)」 / 「CANTABILE (カンタービレ)」
※他、アラカルトメニューのご用意もございます。
- 提供期間： 2017年1月16日（月）～2月28日（火）
- 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： 「WALTZ (ワルツ)」 お一人様 6,000円 (6,480円)
「CANTABILE (カンタービレ)」 お一人様 8,000円 (8,640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： 下記からお選びいただけます。（前菜/パスタ/メインディッシュ/ドルチェ など）
 - 【前菜】 モッツアレラチーズ、トマトソース入り目玉焼き トリュフ掛け など
 - 【パスタ】 新鮮な雲丹のスパゲッティ/アマトリチャーナ スパゲッティ など
 - 【メインディッシュ】 デュロック豚のグリル トリュフ風味のソース/仔羊の香草グリル など
※「CANTABILE」にはさらにお魚料理が付きます。
- 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

落合 務氏監修メニュー

ランチタイム概要

ランチタイムには「パノラマランチ」のメインディッシュに、落合 務氏監修メニューが登場いたします。

「パノラマランチ」は当ホテル最上階から都内の絶景を眺めながら満喫できるランチメニューです。

数種類のメインディッシュからお好きな一皿をお選びいただき、前菜・サラダ・ドルチェはbuffetスタイルでお楽しみいただけます。



【落合 務氏監修のメインディッシュメニュー】



新鮮な雲丹のスパゲッティー



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み リガトーニ



魚介のビスク カルタファタ仕立て

落合 務氏監修メニュー ランチタイム概要

■ メニュー名： 「パノラマランチ」

※数種類のメインディッシュからお好きな一皿をお選びいただき、前菜・サラダ・ドルチェはbuffetスタイルでお楽しみいただけます。

【落合 務氏監修メインディッシュ】

- ・新鮮な雲丹のスパゲッティー
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み リガトーニ
- ・魚介のビスク カルタファタ仕立て

■ 提供期間： 2017年1月16日(月)～2月28日(火)

■ 提供時間： 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)

■ 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 3,000円 (3,240円)

※ ()内は消費税込み、サービス料込みの料金です。

■ 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

落合 務 (おちあい つとむ) 氏紹介

1947年東京都出身。17歳の時にフランス料理を志しホテルニューオータニへ入社。その後、フランス旅行の帰路イタリアで料理に魅せられ転身。約3年間イタリアで料理修業後、1982年東京・赤坂「グラナータ」料理長に就任。1997年独立し「LA BETTOLA da Ochiai」を開店。現在、銀座、池袋、名古屋、富山に5店舗経営。2005年伊大統領より「イタリア連帯の星」勲章、カヴァリエーレ章を受章。2009年日本イタリア料理協会会長に就任。2013年厚生労働大臣より「現代の名工」を受賞。2015年「ラ・ベットラ」落合務のパーフェクトレシピにおいて第2回料理レシピ本大賞を受賞。

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/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