報道関係各位

後樂園スタジアム時代より東京ドームと共に歴史を刻む名店
中国料理「後樂園飯店」おかげさまで 55 周年
～「フカヒレの姿煮入り汁そば」を半額でご提供～

2017年3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、当ホテル直営の中国料理「後樂園飯店」が今年開業 55 周年を迎えるにあたり、これまでご愛顧いただいた皆様に感謝の気持ちを込めて、期間限定のメニューやフェアをご用意いたします。

後樂園飯店名物「フカヒレの姿煮入り汁そば」を3日間限定で半額にてご提供するほか、伝統の味を守りつつ躍進し続ける料理長 宮田浩幸による特別料理をご用意いたします。

※本リリースの画像は全てイメージです。
※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。

55周年記念ロゴ

◆「フカヒレの姿煮入り汁そば」半額

日時：2017年4月16日（日）～4月18日（火）

11:30～14:00

※4月16日（日）のみ 11:30～15:00

料金：1,500円（1,620円）

※通常料金3,000円（3,240円）を半額にてご提供

※（）内は消費税込み・サービス料別

備考：事前のご予約は承っておりません

〈フカヒレの姿煮入り汁そば〉

現役時代、後樂園スタジアムで活躍されていた某有名野球選手から「汁そばにフカヒレの姿煮を入れて」と要望を受け、お作りしたことがきっかけで誕生。以後名物料理となり、多くのお客様にお楽しみいただいております。

◆～開業 55 周年記念 特別アラカルトメニュー～

日時：2017年4月16日（日）～5月31日（水）

料金：■五十五目そば

■丸ごと一尾 オマール海老のチリソース焼きそば

17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

5,500円（5,940円）

5,500円（5,940円）

※（）内は消費税込み・サービス料別

備考：各メニュー：1日限定5食

「五十五目そば」

フカヒレ、金華ハム、干し貝柱など高級食材を含む 55 種類の食材を使用した餡かけそば。それぞれの食材の良さを損なわないよう、別々に調理し仕上げ、盛り付けた逸品。

「丸ごと一尾

「オマール海老のチリソース焼きそば」

オマール海老を一尾豪快に使用することで、海老の出汁が加わりコクのある濃厚な味わいを存分に楽しめる逸品に。麺にはチリソースとよく味を絡ませるため、洋食で主に登場するリングイネを使用して中華風にアレンジしました。

◆～料理長こだわりの味～ 「開業 55 周年記念 特別舞扇コース」

フカヒレや車海老、タラバ蟹などの高級食材を交えた料理長こだわりの特別コースをご用意いたします。

【メニュー】

- ・真鯛の刺身 サラダ仕立て
- ・クラゲの冷製 棒々鶏
広東風チャーシュー
- ・鳥骨鶏・干し貝柱・
金華ハム入り蒸しスープ
- ・車海老の雲吞を 2017 年式で
- ・フカヒレの姿煮込み トリュフソース
- ・豚スペアリブのブラックビーンズ蒸し
- ・上海蟹味噌とタラバ蟹肉入り餡かけ炒飯
- ・伝統の杏仁豆腐と豆乳仕立てのブリュレ

料理長 宮田浩幸

日時：2017年4月16日（日）～7月24日（月） 11:30～22:00（ラストオーダー20:30）

料金：お一人様 5,500円（5,940円） ※（）内は消費税込・サービス料別

備考：前日までに要予約（ダイニング2名様～／個室6～120名様）

1962年（昭和37年）4月16日に開業した後樂園飯店は、磨き抜かれた伝統の技に現代的なエッセンスを加えた本格的な中国料理を提供し、開業当時と変わらず現在も各界のスポーツ選手や関係者をはじめ、多くのお客様に親しまれております。

55周年を節目に伝統の味を守り躍進し続け、これからも『利用したい・行きたい中国料理店 No.1』を目指して参ります。

中国料理「後樂園飯店」営業概要

- 営業時間： 11:30～22:00（ラストオーダー21:00/コース料理 20:30）
- 場 所： 後樂園ホールビル2階
- 席 数： 456席
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3817-6134

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9部 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