

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」
『オマール海老&蟹フェア』
海老や蟹を豪快に楽しめる期間限定メニューが登場！

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）では、サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」において『オマール海老&蟹フェア』を2017年4月1日（土）から5月31日（水）まで開催いたします。

4～6月に旬を迎えるといわれているオマール海老をはじめ、本ズワイ蟹などを使用し、素材を活かしたシェフ渾身のメニューをお楽しみいただけます。“炭火焼き料理”を中心とした各種メニューをランチ・ディナータイム共にご用意しております。

地上150mからの景色とともに味わう美食のひとつときは最高の贅沢です。



※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。

オマール海老、蟹を豪快に使用したアラカルトメニュー（ディナー限定）

■ラ・フェスタ 魚介の炭火焼き『1kg盛り』【数量限定】

オマール海老や本ズワイ蟹、手長海老、有頭海老、鮑、蛤などを豪快に炭火で焼き上げました。素材の旨味をそのまま活かした、ボリューム満点の逸品です。お仲間シェアしてお楽しみいただけます。

料金： 6,500円（7,020円）



■本ズワイ蟹とアボカド、完熟トマトのミルフィーユ

ハーブサラダとマンゴー柚子ソース

本ズワイ蟹の身をほぐし、相性の良いアボカドと完熟トマトと一緒に色合い鮮やかな層に仕上げました。マンゴーのまろやかな甘さと柚子のさっぱりとした味わいが調和したソースを合わせてお楽しみいただけます。

料金： 1,800円（1,944円）



■オマール海老1尾を使った香り高いスパゲッティーニ

『食通の味わい』【数量限定】

オマール海老を1尾使用した豊かな風味がより引き立つ贅沢な逸品。トマトと白ワインを加え、旨味のあるコク深い濃厚なソースをパスタに絡めて仕上げました。

料金： 3,200円（3,456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。

※ディナータイムにコース料理以外でのご利用は、お一人様500円（540円）のテーブルチャージが加算されます。

ディナーコース 『カンタービレ』

オマール海老、桜海老、真鯛などを使用したディナーコース。シェフが一皿一皿丁寧に手がけるメニューの数々をご提供いたします。

料金：お一人様 8,000円 (8,640円)
※ () 内は消費税込み・サービス料別

【コースメニュー一例】

- ・オマール海老と彩野菜のモザイク キャビアクリーム 軽いフュメ
- ・駿河湾産桜海老とトマト『店仕込みのタリオリーニ』
- ・真鯛のパポーレあさりのフォンダン 桜海老と鯛白子のフリット
ピゼッリとあさりのズッパ仕立て など



ランチメニュー 『パノラマランチ』

『パノラマランチ』のメインディッシュにもオマール海老、蟹を使用したメニューが登場。数種類のメインディッシュからお好みの1品をお選びいただき、さらに前菜、サラダ、ドルチェをブッフェスタイルでご提供いたします。

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
※コーヒー・紅茶付き

《お子様 (4歳～小学生) メニューもご用意しております。
2,000円 (2,160円)》

【メインディッシュ一例】



オマール海老の炭火焼き
海老クリームのペンネ添え
※プラス 800円 (864円)



炭火で焼いた本ズワイ蟹と
有頭海老のトマトクリーム
スパゲッティ
※プラス 300円 (324円)



炭火で香ばしく焼いたポークロイン
ビーツのリゾットを添えて

『オマール海老&蟹フェア』開催概要

- 期間：2017年4月1日 (土) ～5月31日 (水)
- 時間：パノラマランチ
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)
ディナー 18:00～23:00 (ラストオーダー 22:00)
※コースラストオーダー 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」
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2243

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