

東京ドームホテル 開業17周年特別企画 総料理長 鎌田昭男監修メニューやアニバーサリーケーキ 17円で“あわび”が楽しめるフェアが登場！

2017年4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、2017年6月1日（木）に開業17周年を迎えます。

長年ご愛顧いただいている皆様へ日頃の感謝の気持ちを込めて、2017年6月1日（木）～7月24日（月）の期間、特別なプランを各種ご用意いたします。

総料理長 鎌田昭男をはじめ当ホテルのシェフそれぞれが考案した特別メニューが集うフェアや、期間限定メニューの数々、毎年人気の“アニバーサリーケーキ”などをお楽しみいただけます。

また、51㎡以上のスイートルームが期間限定にて17周年を記念したお得なプランでご宿泊いただけます。

※本リリースの画像は全てイメージです。

開業17周年記念『17 Fruits（ディセット・フリュイ）』



フランスの権威ある「コンクール・シャルルブルースト」で金メダルを受賞したシェフ ド パティシエ 伊藤路春が手掛けるフルーツショートケーキ『17 Fruits（ディセット・フリュイ）』。色鮮やかな17種類のフルーツを使用し、ピースケーキサイズひとつでたくさんの味わいが楽しめます。

【17種類のフルーツ】

いちご・メロン・赤肉メロン・マンゴー・洋梨・白桃・黄桃・
アプリコット・葡萄・アマレナ・キウイ・オレンジ・バナナ・
ラズベリー・ブルーベリー・パイナップル・パパイア

開業17周年記念『17 Fruits（ディセット・フリュイ）』販売概要

- 期間：2017年6月1日（木）～7月24日（月）
- 時間：9:00～19:30
- 料金：850円（918円） ※（）内は消費税込み
※店内でのご利用は、表示料金に10%のサービス料が加算されます。
- サイズ：縦7cm×横9cm×高さ6cm
- 場所：1階 ロビーラウンジ「ガーデンテラス」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-17fruits>
- お問い合わせ：TEL. 03-5805-2201

開業17周年記念『シェフによる技の饗宴』

総料理長 鎌田昭男をはじめ、当ホテルが誇るシェフたちの逸品をブッフェスタイルでご提供する『シェフによる技の饗宴』。

ディナーをご利用のお客様（大人・シニア料金対象）に限り、総料理長 鎌田昭男監修「あわびのステーキ レモンバター風味」（お一人様一皿限定）をブッフェ料金にプラス17円（※）でご用意いたします。

フレンチ、イタリアン、和食、中華、スイーツとあらゆるジャンルのシェフが、ランチとディナーの担当に分かれて、フェアのために考案した“特別メニュー”をご提供いたします。

※「あわびのステーキ」の売上は全額、社会福祉法人へ寄付いたします。



ディナー限定

【総料理長 鎌田昭男】

あわびのステーキ レモンバター風味 1/4

【メニュー例】
 ≪ランチ限定≫



【料飲調理部 部長 半沢純一】
 詰め物をした豚ロース肉のソテー
 ヨーグルト・林檎・胡桃の
 コンディマンと薩摩芋フライ



【「スイーツ倶楽部」シェフ 新森浩二】
 チキン胸肉のストロガノフ
 カレー風味



【和食「春風萬里」料理長 横木学】
 もろへいや蕎麦
 もろへいや天麩羅添え



【中国料理「後楽園飯店」
 料理長 宮田浩幸】
 十七種の野菜入りオイスターソース風味の
 鉄板チャーハン



【スパニッシュ・イタリアン「パルコ」
 シェフ 齋藤英朗】
 豚挽肉のサルシッチャと
 チェリートマトのポテトニョッキ

≪ディナー限定≫



【スーパーダイニング「リラッサ」
 統括シェフ 野上秀利】
 オマール海老入り
 シーフードチャウダー
 ※お一人様一皿/大人・シニア料金対象



【スーパーダイニング「リラッサ」
 中華シェフ 稲飯龍典】
 酢菜白肉湯
 (白菜の古漬け入り酸味スープ)



【ダイニング「ドゥ ミル」
 シェフ 清水直徳】
 仔羊肩肉のやわらか煮込み
 ギリシャヨーグルト添え



【サウンドステージ&ダイニング
 「アーティスト カフェ」シェフ 齊藤陽一】
 店仕込みのサルシッチャとピセッリの
 ナポリ風ピッツア トリュフの香り



【宴会ホットシェフ 田中大輔】
 豚肩ロース肉とアサリの
 マッサデビメント



【宴会コールドシェフ 太田茂】
 チキンのケイジャン風味焼き



【シェフ ド パティシエ 伊藤路春】
 白いんげん豆と薩摩芋のモンブラン
 クリームパバロアの黒みつ添え



【スーパーダイニング「リラッサ」
 統括シェフ 野上秀利】
 ソフトクリームパフェバー

開業 17 周年記念『シェフによる技の饗宴』開催概要

- 期間：2017 年 6 月 1 日（木）～7 月 24 日（月）
- 時間：ランチ 11:30～15:00 (ラストイン 14:30)
 ディナー 17:00～21:30 (ラストイン 21:00)
- 料金：ランチbuffet (90 分制) お一人様 2,900 円 (3,132 円)
 お子様 (4 歳～小学生) 1,300 円 (1,404 円)
 ディナーbuffet (120 分制) お一人様 4,000 円 (4,320 円)
 お子様 (4 歳～小学生) 1,300 円 (1,404 円)
 シニア (65 歳以上) 3,500 円 (3,780 円)
 ※ () 内は消費税込み
 ※ソフトドリンクバー付き
- 場所：3 階 スーパーダイニング「リラッサ」
https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-17th_anniversary
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2277

今回、サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」では初の試みとしてメキシコ合衆国大使館後援のもと『小河英雄氏監修 メキシコ料理フェア』を開催いたします。世界を周り、中南米の魅力に魅了され枠に捉われない独創的な料理を作り続けている「TORO TOKYO」エグゼクティブシェフ 小河氏監修のもと、メキシコ料理で有名なタコスやボソレ（スープ）、セヴィーチェなどを取り入れたメニューの数々を期間限定でお楽しみいただけます。

小河英雄氏 「TORO TOKYO」エグゼクティブシェフ

1970 年東京都出身。料理人を志し、フランス・イタリア料理を学ぶ。その後は枠にとらわれない斬新な料理に惹かれデックスメックス業態を持つレストラン会社に入社し研鑽を積み、29 歳でメキシコ料理を中心とした 8 店舗の統括責任者兼総料理長に就任。(株)ミールワークスが 2014 年 12 月にラテンレストラン「TORO TOKYO」を開業するにあたり同社へ入社し、以後エグゼクティブシェフを務める。
現在は店舗のみならず、20 カ国ほどの在日中南米大使館でのイベント・ケータリングなどでも活躍し、日本のお客様へ各国の食文化を伝えている。



『ディナーコース「Maya」』

【コースメニュー】

- ・スモークカジキ&ワカモレ ・セヴィーチェ
- ・トスタダス（揚げトルティーヤ）& アンティークーチョ（牛ハツの串焼き）
- ・メキシカンスープ “ボソレ”
- ・タコス（ビーフ・フィッシュ）
- ・メインディッシュ ※選べる 2 品
チュラスコビーフステーキ
ベラクルス（シーフードのグリル トマトソース）など
- ・デザート



『パノラマランチ』

ランチメニュー『パノラマランチ』のメインディッシュにも 2 種類の“メキシカンプレート”が登場。また、17 周年を記念した 1 日 17 食限定の和牛ハンバーグもご用意。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buffetスタイルでご提供いたします。



メキシカンプレート「スペアリブ」



メキシカンプレート「ベラクルス」



1 日 17 食限定
「和牛 100%ハンバーグ炭火焼き
ジンジャーソース」

開業 17 周年記念『小河英雄氏監修 メキシコ料理フェア』開催概要

■ 期間：2017 年 6 月 1 日（木）～7 月 24 日（月）

■ 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

■ 料金：パノラマランチ

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

ディナーコース「Maya」

お一人様 8,000 円（8,640 円）

※（）内は消費税込み・サービス料別

≪6,000 円（6,480 円）のコース、アラカルトメニューもご用意しております。≫

■ 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」

https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-17th_mexican

■ ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2243

開業 17 周年記念『総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』

総料理長 鎌田昭男監修のもとオマール海老、蝦夷アワビ、和牛ロース肉、トリュフなど厳選された豪華食材を使用し、軽やかで深みのあるフレンチをご用意いたします。

あたたかなサービスと共に、華やかな気品の高い料理の数々を味わう贅沢なフルコースです。

【コースメニュー】

- ・ オマール海老とホタテにキャビアを添えて
白人参のマスカルポーネリゾットと
パッションフルーツの香るキャロットピューレ
- ・ アスパラガスと夏トリュフ
生ハムの香りとニョッキを添えて
- ・ パリソワール ポワヴェールのクーリと共に
- ・ 蝦夷アワビとスズキのヴァプール
モリーユ茸とシャンピニョンのヴェルモットソース
- ・ 和牛ロース肉のポワレとクレピネット 赤ワインソース
(ジャガイモのブーランジェール、
オニオンのキャラメリゼ、バターナッツスカッシュのピューレ)
- ・ 白桃とフランボワーズのプティパルフェ 桃のソルベに白胡椒とオリーブオイルを添えて など



開業 17 周年記念『総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』提供概要

- 期間：2017 年 6 月 1 日（木）～7 月 24 日（月）
- 時間：平日 18:00～22:00（ラストオーダー21:00）
土・日・祝日 17:00～22:00（ラストオーダー21:00）
- 料金：お一人様 12,000 円（12,960 円）
※（ ）内は消費税込み・サービス料別
※乾杯用ワンドリンクサービス付き
- 場所：6 階 ダイニング「ドゥ ミル」
https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-17th_dinner
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2288

開業 17 周年記念宿泊プラン『エクセレンシスイートのお部屋がお一人様 17,000 円』

51㎡以上の開放感あふれる広々としたスイートルームで寛ぎのひとつときを。通常料金 1 室 65,740 円のお部屋を開業 17 周年を記念して 170 日間限定、34,000 円（お一人様 17,000 円）でご用意いたします。

また、ご宿泊中には専用ラウンジでの軽い朝食、ティーサービス、カクテルサービスをご自由に何度でもご利用いただけます。

1 日 3 室限定のお得な宿泊プランです。



開業 17 周年記念宿泊プラン『エクセレンシスイートのお部屋がお一人様 17,000 円』販売概要

- 期間：2017 年 6 月 1 日（木）～11 月 17 日（金）【1 日 3 室限定】
- 料金：34,000 円（サービス料・諸税込み）【1 泊 1 室 2 名様料金】
- ご予約：【インターネット予約限定/ご予約承り中】
東京ドームホテル 公式ウェブサイト <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/stay>
- お問い合わせ：東京ドームホテル 宿泊予約 TEL. 03-5805-2222
(平日・土曜 9:00～21:00/日曜・祝日 9:00～18:00)

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