

東京ドームホテル クリスマス情報 ～大切な人と思い出に残る聖夜のひとときを～

2017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、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をはじめ、各レストランのクリスマス限定メニューや、都心の夜景を眺めながら特別なひとときをお過ごしいただける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。
※ () 内は消費税込みのご料金です。

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 2017”

コース全体を通してキャビア・フォワグラ・トリュフの世界三大珍味をはじめ、フランスロゼール産仔羊やオマール海老などの良質な食材の数々を記憶に残るお料理へとかたちを変えてお届けいたします。

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。総料理長 鎌田によるスペシャルディナーコースを、都心の夜景や生演奏と共にご堪能ください。



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・シュヴァール・ブラン」料理長就任。日本のフレンチ史上初めて「ボワソン・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 フランス共和国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 2017”概要

日 時： 2017年12月23日（祝・土）・24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

- ・鴨のフォワグラと帆立貝の軽いフュメ 里芋トリュフのマーブル仕立て トリュフドレッシング
- ・オマール海老のポッシェ 紅白キャロットピューレの柑橘類のサバヨンソース
- ・平目とズッキーニのうろこ仕立てと花ズッキーニのラタトゥイユ詰 サフランソースのエミュルシヨネ
- ・フランスロゼール産仔羊のノワゼット トリュフガーリッククリームとジュー

または 和牛ロース肉のボワレ 綱笠茸のエチュベとロメヌレタスのファルシ など

料 金： お一人様 16,000 円 (17,280 円) ※サービス料別

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】 2017年11月2日（木）11:00～

ム ニ ュ デ ィ ナ タ レ

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”



最上階からのきらめく夜景、クリスマスソングの生演奏とともに、シェフ渾身のクリスマス限定ディナーコースをご提供いたします。大人気のパ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。

“Menu di Natale” 概要

期間：2017年12月22日（金）～12月25日（月） 【2時間制/2部制】
18:00～23:00（ラストオーダー21:00）

メニュー：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・オマール海老のスフォルマートとブッラータのコンポジション
- ・美食家のピンチョス
- ・スパゲッティニ 松阪ポークのピエモンテ風カサレーゼ モスタルダのアクセント
- ・オニカサゴのサルタート 聖護院かぶらのヴェルッタータ
- ・牛テンダーロインのアロスト バターナッツカボチャとフォンデュータ フォワグラのサルタート
または牛ほほ肉・フォワグラ・ポルチーニ茸のピエモンテ風ブラザート アル パローロ パイ包み焼き
など
- ・フラワー・ドーム

料金：お一人様 14,000 円（15,120 円） ※サービス料別
【パ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

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

ム ニ ュ ド ブ リ ア ン

6 階 ダイニング「ドウ ミル」 “Menu de Brillant 2017”



ラングスティーヌやオマール海老、甘鯛、和牛フィレ、フォワグラなどシェフこだわりの食材を贅沢に使用したフランス料理のフルコースです。ひと皿ごとに輝きと華やかさを演出し、軽やかで深みのある味わいを落ち着いた雰囲気の店内でお楽しみいただけます。

“Menu de Brillant 2017” 概要

期間：2017年12月16日（土）～12月26日（火）

17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12月23日（祝・土）～25日（月）【2時間制/2部制】

メニュー：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・クリスタッセとキャビア 煮詰めたソーテルヌにライムの香りを添えて
- ・栗のヴルーテとほうれん草のエミュルジョン セップのエキュームとクルスティアン添え
- ・甘鯛のクリスピーポワレ エピス風味のコキヤージュソースとムール貝
- ・和牛フィレスステーキ フォワグラ添え トリュフ入りマデラソース
または フランス産仔羊のロースト フォワグラ添え トリュフ入りマデラソース
- ・赤い果実とハーブティーのジュレ ライチのソルベとバニラのエスプーマ など

料金：お一人様 15,000円（16,200円）※サービス料別

ご予約・お問い合わせ：【要予約】 ダイニング「ドゥ 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お楽しみいただける多彩なメニューをbuffeスタイルでご提供いたします。ローストビーフや牛肉のステーキ、鶏胸肉のローストなど肉料理のほか、トリュフとたまごのカルボナーラ、まぐろ入り海鮮ちらしなど、洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなメニューが登場いたします。

“クリスマス スーパーディナーbuffe” 概要

期間：2017年12月21日（木）～12月25日（月）

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

- ・鶏胸肉のロースト 栗、ベーコン、玉葱のソテー添え
- ・白身魚と海老のムースリーヌ 白ワインソース
- ・まぐろ入り海鮮ちらし
- ・ハートのモッツァレラチーズと海老のツリー
- ・いちごのロマノフ風ソフトクリーム
- ・トリュフとたまごのカルボナーラ
- ・牛肉のステーキ ソースマデール
- ・ローストビーフ
- ・千葉幻霜ポークの煮込み オリエンタル風
- ・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

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】

聖夜のひとときを東京ドームシティや都心の夜景に包まれながら、ゆっくりとおくつろぎいただけます。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期間限定の宿泊プランです。

期間： 2017 年 12 月 20 日（水）～12 月 25 日（月）
 料金： ダブルルーム：20,700 円～ ツインルーム：22,700 円～
 ※室料・朝食・サービス料・諸税込み【1泊1室2名様料金】
 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 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.tokyodome-hotels.co.jp>



《関連情報》

東京ドームシティで開催されるイルミネーションの今年のテーマは「ときめくスイーツ」です。当ホテルでは下記 3 店舗にて、イルミネーションをイメージしたカクテルやデザートを提供いたします。東京ドームシティ全体に広がる色鮮やかなイルミネーションとともに各種メニューをお楽しみいただけます。

期間： 2017 年 11 月 9 日（木）～2018 年 2 月 18 日（日）

①43 階 サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」
 アーティストバー「C Maj7」
 提供時間：11:30～23:00（ラストオーダー22:30）
 料金： 各 1,200 円（1,296 円）
 ※アーティスト カフェご利用時
 ・サービス料別
 ・ディナータイムにコース料理以外の場合は別途
 テーブルチャージが加算されます
 メニュー：プロキオン / シリウス /
 ペテルギウス（写真左より）
 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

②6 階 バー「2000」
 提供時間：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：ロミオ・メロン / レッド・クイーン /
 オランジェリーナ（写真左より）
 ご予約・お問い合わせ：バー「2000」 TEL. 03-5805-2299

③ミーツポート 2 階 スパニッシュ・イタリアン「バルコ」
 提供時間：15:00～23:00（ラストオーダー22:00）
 料金： 1,500 円（1,620 円）
 メニュー：ドルチェ ミスト
 ご予約・お問い合わせ：スパニッシュ・イタリアン「バルコ」
 TEL. 03-5805-3167

①



②



③



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／佐藤／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