

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」
LA BETTOLA 落合 務氏監修メニュー登場
～お好みで 100 通り以上の選べるディナーコースを～

2017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、2018年1月16日（火）から3月31日（土）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ディナータイム、ランチタイムともにご提供いたします。

昨年初めて監修を依頼し、ご好評いただいた落合氏のメニュー。ディナータイムにご提供するコース料理「WALTZ（ワルツ）」と「CANTABILE（カンタービレ）」は前菜からメインディッシュまで各種メニューの中からお客様のお好みの一品をお選びいただけるプリフィクススタイルです。

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 ディナーコース
「WALTZ(ワルツ)」・「CANTABILE(カンタービレ)」

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。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。



メニュー一覧 下記からお選びいただけます。（前菜/パスタ・リゾット/メインディッシュ/ドルチェ など）

- | | |
|------------|---|
| 【前菜】 | 前菜盛り合わせ / フリット・ミスト |
| 【パスタ・リゾット】 | 新鮮な雲丹のスパゲッティ / 九条ネギ・蟹・からすみのスパゲッティ / 生ハムとカチョカヴァッロチーズのトマトソーススパゲッティ / ゴルゴンゾーラのリゾット ペラガッティエーノの器で など |
| 【メインディッシュ】 | 魚料理 金目鯛の鱗焼き バーニャ・カウダソース / 真鯛のグリルとホタテのオープン焼き |
| | 肉料理 デュロック豚のグリル トリュフ風味のソース / デュロック豚のタリアータ / 仔羊の香草グリル / 仔羊のカツレツ モッツアレラチーズ乗せ焼き など |
| | ※ 「CANTABILE」はお魚・お肉料理 1品ずつお選びいただけます。 |
| 【ドルチェ】 | ティラミス・ジェラート・フルーツの盛り合わせ |

落合 務氏監修 ディナーコース概要

- 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： 2018年1月16日(火)～3月31日(土)
- 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」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-labettola/>
- 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。
- 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 ランチメニュー 「パノラマランチ」

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・ドルチェはブッフェ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

落合 務氏監修 ランチメニュー概要

- 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・ドルチェはブッフェ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 ※プラス 500円 (540円)
 - ・牛ほほ肉の赤ワインソース リガトーニ
- 提供期間： 2018年1月16日(火)～3月31日(土)
- 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」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-labettola/>
- 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 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