

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～

2018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。 ※ () 内は消費税込みの料金です。

ム ニ ュ ド ノ エ ル 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 2018”

フランス シャラント産鴨やオマール海老、和牛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。総料理長 鎌田による2日間限定のクリスマス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・シュヴァル・ブラン」料理長就任。日本のフレンチ史上初めて「ポワソン・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 2018”概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/christmas/specialdinner/>

日時：2018年12月23日（祝・日）・24日（休・月） 18:00～/18:30～

会場：42階 スカイバンケット

メニュー：※ファーストドリンク付き

- ・フォワグラとリードヴォー・リンゴのテリーヌ アンディーブ包み クルミとセロリラブのサラダ添え
- ・ういのブランマンジェキャビア添え ブロccoliのクーリーと乳化させたオニオンのピューレ
- ・オマール海老とオマールみそ入りヌードル・ズッキーニの詰物 貝のマリエールクリーム泡
- ・フランス シャラント産鴨のロースト 干いちじくソース
または 和牛肩ロースのヴィニュロン風（ぶどう、エスカルゴ、エシャロットロースト）
赤ワインソース 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【予約受付開始】 2018年11月2日（金）11:00～

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 2018”



最上階からのきらめく夜景とクリスマスソングの生演奏とともに、シェフ渾身の色鮮やかなアンティパストミストやフォワグラをのせたパスタ、選べるメインディッシュなど華やかなイタリア料理をご用意。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 2018” 概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-christmas/>

期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）

※12月21日（金）・12月25日（火）

18:00～23:00（ラストオーダー21:00）

12月22日（土）～12月24日（休・月）【2時間制/2部制】

17:00・17:30～/20:00・20:30～

メニュー：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

（バルコニーシートをご利用の場合、プラス グラスワイン〈赤・白〉付き）

- ・美食家のアンティパストミスト
- ・タヤリン フォワグラとボルチーニ茸クリーム 白トリュフのアロマ
- ・ヒラメと香味野菜 香草パン粉のアル・フォルノ ヴェルデュレットとバルサミコのハーモニー
- ・CAB牛テンダーロインのアロスト 冬の茸とデュクセル

または 国産牛ほほ肉のトスカーナ風ブラザート サンジョヴェーゼ風味 など

料金：お一人様 14,000円（15,120円）※サービス料別

【バルコニーシート】

お一人様 17,000円（18,360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

6階ダイニング「ドウ ミル」

“Menu de Brillant 2018”



オマール海老やフォワグラ、エスカルゴ、平目、和牛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 2018” 概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-christmas/>

期間：2018年12月15日（土）～12月25日（火）

※12月15日（土）～12月21日（金）・25日（火）

18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

12月22日（土）～12月24日（休・月）【2時間制/2部制】

17:00・17:30～/20:00・20:30～

メニュー：※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・オマール海老とキャビア 燕のピューレ
- ・フォワグラ ほろほろ鶏 ルビーポルト酒のコンソメゼリー寄せ
- ・エスカルゴのフリカッセ 軽い大蒜のフランとパセリのエミュルジョン
- ・平目の蒸し煮と貝のムースリーヌ エピス風味の白ワインソース
- ・フランス産鳩のロースト ポテトグラタンのミルフィーユ添え トリュフ入りマデラソース
または 和牛フィレステーキ ポテトグラタンのミルフィーユ添え トリュフ入りマデラソース
- ・塩キャラメルとショコラのアイスクリュームパフェ仕立て 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「ドウ 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buffet”



お子様から大人までお楽しみいただけるクリスマス限定メニューをbuffetスタイルでご提供いたします。フォワグラやトリュフ、ロブスター、幻霜ポーク、真鯛など豪華食材を使用した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buffet” 概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-christmas/>

期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）

17:00～21:30（ラストイン 21:00） 【120分制】

メニュー：※ソフトドリンクバー付き

- ・トリュフが香るプロシュット トリュフコットのスライス
- ・ロブスターとアトランティックサーモン入りシーフードのリゾット
- ・フォワグラのポワレ ビーツとシトラスのヴルーテ
- ・幻霜ポークと野菜の煮込み ドライフルーツ入りスモール添え
- ・真鯛のカルパッチョ シトラスドレッシング
- ・カントリーホーム風景の牛乳ソフトクリーム
- ・ザッハトルテ など

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）

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

ミーツポート2階 スパニッシュ・イタリアン「バルコ」

“クリスマススペシャルディナーコース”



ミーツポート2階に位置し、当ホテルのシェフが手掛ける本格的なスパニッシュ・イタリアンをご提供する「バルコ」。牛フィレ肉やフォワグラ、ノルウェーサーモンを使用したメニューの数々をお楽しみいただけます。お二人様はもちろん、グループでもご利用いただけるディナーコースです。

“クリスマススペシャルディナーコース” 概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/barco-christmas/>

期間：2018年12月22日（土）～12月25日（火）

17:00～23:00（ラストオーダー21:00）【2時間制】

メニュー：・ノルウェーサーモンとイカ・グレープフルーツのセビーチェ
・イタリアンプロシュートとマンゴーのピンチョス
・有頭殻付き甘海老と小海老のアヒージョ バケット
・鯛とアサリ・ムール貝・セミドライトマトのアクアパッツァ ジェノベーゼソース添え
・牛フィレ肉とフォワグラのボワレ ペリグーソース
ジャガイモのピューレとベビーリーフのサラダ添え
・苺とマスカルポーネムースのヴェリーヌ など

料金：お二人様 9,260円（10,000円）※3名様以上はお一人様 4,630円（5,000円）

ご予約・お問い合わせ：【要予約】スパニッシュ・イタリアン「バルコ」 TEL.03-5805-3167

クリスマス限定宿泊プラン 「聖なる夜に」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、ゆっくりとお寛ぎいただけます。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。

「聖なる夜に」クリスマスケーキ付きプラン【朝食付き】概要

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/stay/plan/christmas/>

期間：2018年12月20日（木）～12月25日（火）【電話・インターネット予約】

料金：ダブルルーム：22,200円～ ツインルーム：26,200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：クリスマスケーキ付き



～ワンランク上のエクセレンシフロアで過ごすクリスマスプランもご用意～

期間：2018年12月20日（木）～12月25日（火）【インターネット予約限定】

料金：エクセレンシダブルルーム：37,200円～ エクセレンシスイート：48,700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（39階以上）、クリスマスケーキ、シャンパンハーフボトル付き

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（受付時間 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

《関連情報》

東京ドームシティで2018年11月7日(水)より開催されるイルミネーションの今年のテーマは「和」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を期間限定でご提供いたします。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。

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」
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/cmaj7-illumination/>
提供期間：2018年11月7日(水)～2019年2月17日(日)
提供時間：11:30～23:00(ラストオーダー22:30)

※土・日・祝日

11:00～23:00(ラストオーダー22:30)

メニュー：ダーク・プラム・フィズ

1,500円(1,620円)

ジャパニーズ・ナイトフォール

1,500円(1,620円)

グリーンティー・ロワイヤル

1,500円(1,620円)

※写真左より

※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でのご利用は別途

テーブルチャージが加算されます

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

②6階 バー「2000」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-illumination/>
提供期間：<第1弾>2018年10月19日(金)～11月30日(金)
<第2弾>2018年12月1日(土)

～2019年2月17日(日)

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)

メニュー：<第1弾>

姫椿 1,900円(2,052円)

栗秋月 1,800円(1,944円)

碧空 2,000円(2,160円)

※写真左より

<第2弾>

華萌黄 1,800円(1,944円)

黄昏 1,800円(1,944円)

雪花 1,800円(1,944円)

※写真左より

※サービス料別

ご予約・お問い合わせ：バー「2000」 TEL. 03-5805-2299

③ラクーア9階 和食「春風萬里」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/shunpubanri-illumination/>
提供期間：2018年11月7日(水)～2019年2月17日(日)

提供時間：15:00～23:00(ラストオーダー22:20)

メニュー：紅桔梗 700円(756円)

春風 700円(756円)

※写真左より

※サービス料別

ご予約・お問い合わせ：和食「春風萬里」 TEL. 03-3868-7231

①



②<第1弾>



②<第2弾>



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 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>
報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同PR

PRアカウント本部 3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