

東京ドームホテル 開業19周年記念特別企画 ～日頃の感謝の気持ちを込めて様々な企画をご用意～

2019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：大川大作）は、2019年6月1日（土）に開業19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、2019年6月1日（土）～7月10日（水）の期間、各レストランにて、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめとしたシェフたちの渾身の逸品をご提供するほか、毎年人気のアニバーサリーケーキ、宿泊プランなどをご用意いたします。

※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。

3F スーパーダイニング「リラッサ」

開業19周年記念『アニバーサリーフェア』

スーパーダイニング「リラッサ」では、19周年を記念して『アニバーサリーフェア』を開催いたします。統括シェフ清水直徳が注目する繊細かつ華やかな地中海沿岸の料理をイメージしたメニューと、中華シェフ稲飯龍典がお届けするパフォーマンスを取り入れ、台湾屋台をイメージしたメニューをbuffetスタイルでお楽しみいただけます。さらに、ディナーをご利用のお客様（大人・シニア料金対象）に限り、統括シェフ清水監修「フォワグラとマンゴーのステーキ」もしくは中華シェフ稲飯監修「台湾猪脚（豚足煮込み）」のいずれかをお一人様一皿限定でbuffet料金にプラス19円（※）でご提供いたします。



※「フォワグラとマンゴーのステーキ」・「台湾猪脚（豚足煮込み）」の売上は全額、社会福祉法人へ寄付いたします。

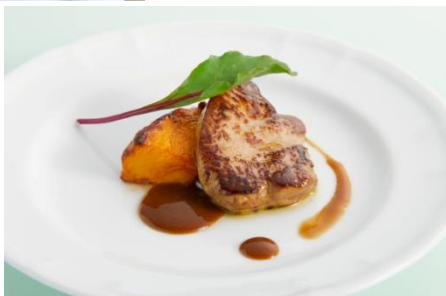
統括シェフ清水直徳（シミズ ナオノリ）



1994年より東京會館や都内ホテルに勤務。

2000年東京ドームホテルに入社し、各レストラン、宴会調理部門を経て2012年ダイニング「ドゥミル」シェフに就任。

2019年よりスーパーダイニング「リラッサ」の統括シェフに就任、現在に至る。



統括シェフ清水監修「フォワグラとマンゴーのステーキ」



中華シェフ稲飯監修「台湾猪脚（豚足煮込み）」

1985年より中国料理鶯泉楼など都内中国料理店に勤務。2000年東京ドームホテルに入社し、中国料理「後樂園飯店」を担当。

2015年よりスーパーダイニング「リラッサ」を担当し、2017年同レストラン中華シェフに就任、現在に至る。



中華シェフ稲飯龍典（イナイ リュウスケ）

【メニュー一例】



ローストポーク
ピメントエスベレット風味
パプリカのピューレソース
【ランチ・ディナー共通】



イカスミのリゾットパエリア
【ランチ・ディナー共通】



大鶏排
(台湾風スパイシー大唐揚げ)
【ランチ・ディナー共通】



小籠包
【ランチ・ディナー共通】

開業 19 周年記念『アニバーサリーフェア』開催概要

- 期間：2019年6月1日(土)～7月10日(水)
 - 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)
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-anniversary/>
 - 料金：ランチbuffet (90分制)

お一人様	¥3,200 (3,456)
お子様 (小学生)	¥1,500 (1,620)
幼児 (4～6歳)	¥1,000 (1,080)

 ディナーbuffet (120分制)

お一人様	¥4,500 (4,860)
お子様 (小学生)	¥1,700 (1,836)
幼児 (4～6歳)	¥1,000 (1,080)
シニア (65歳以上)	¥3,900 (4,212)
- ※ () 内は消費税込み
※ソフトドリンクバー付き
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2277

1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

開業 19 周年記念『19 Fruits (ディズヌフ・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経歴をもつシェフ 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『19 Fruits (ディズヌフ・フリュイ)』。開業 19 周年を記念し、色鮮やかな 19 種類のフルーツを使用。彩り豊かなビジュアルと、数々のフルーツの味わいが楽しめます。



【19 種類のフルーツ】

さくらんぼ・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・パパイア・ブルーベリー・パイナップル・ブラックベリー



開業 19 周年記念『19 Fruits (ディズヌフ・フリュイ)』提供概要

- 期間：2019年6月1日(土)～6月30日(日)
- 時間：9:00～20:00 (ラストオーダー19:30)
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-anniversary/>
- 料金：¥952 (1,028) ※ () 内は消費税込み・サービス料別
- サイズ：縦 7 cm × 横 9 cm × 高さ 6 cm
- お問い合わせ：TEL. 03-5805-2201

6F ダイニング「ドゥ ミル」

開業 19 周年記念『名誉総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』

ダイニング「ドゥ ミル」では名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、厳選された豪華食材を使用した、軽やかで深みのあるフランス料理をご用意いたします。あたたかなサービスと共に、華やかで気品の高い“記憶に残る料理”の数々を味わえる贅沢なフルコースです。

【コースメニュー】※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・たらば蟹入りアスパラガスのシャルトルーズ仕立て
キャビアと大地のキャビア添え
- ・スズキの蒸し煮とサマートリュフ アンディーブのドゥミドゥイユ仕立て
ヴェルモット酒風味のバターソース
- ・牛フィレ肉のローストとフォワグラのステーキ ブリオッシュ添え
オニオンの赤ワインポルト酒入りコンポート ソースボルドレーズ など



鎌田昭男 (カマタ アキオ) プロフィール
1971 年 渡欧。「ホテル・ド・パリ」等で研鑽を積む。
1978 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。
1986 年 ホテル西洋銀座 総料理長就任。
2001 年 東京ドームホテル 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。
2019 年 東京ドームホテル 名誉総料理長就任。

開業 19 周年記念『名誉総料理長 鎌田昭男監修 特別ディナーコース』提供概要

- 期間：2019年6月1日(土)～7月10日(水)
- 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)
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-kamata/>
- 料金：お一人様 ¥12,000 (12,960) ※ () 内は消費税込み・サービス料別
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2288

43F サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

開業 19 周年記念『特別ディナーコース カンタービレ』

サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」では、開業 19 周年の特別ディナーコースとして、フォワグラや真鯛、仔羊などの素材の味わいを活かした華やかなお料理の数々をご提供いたします。シェフこだわりの一皿を最上階からの夜景と共に楽しみいただけます。

【コースメニュー】※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

- ・根セロリのムース フォワグラ コンソメジュレ
- ・真鯛とあさりのスケッチ
- ・骨付き仔羊のグリリアータ 香草バターの香り など



開業 19 周年記念『特別ディナーコース カンタービレ』提供概要

- 期間：2019年6月1日(土)～7月10日(水)
- 時間：18:00～23:00 (ラストオーダー21:00)
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-cantabile/>
- 料金：お一人様 ¥8,000 (8,640) ※ () 内は消費税込み・サービス別
※乾杯用グラスシャンパーニュ付き
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2243

6F バー「2000」開業 19 周年記念『シャンパンカクテルフェア』

バー「2000」では、シャンパンをベースにした色鮮やかなカクテルを期間限定でご提供いたします。

開業 19 周年記念『シャンパンカクテルフェア』提供概要

- 期間：2019年6月1日（土）～7月10日（水）
- 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：ディズナフ ソレイユ/フルーツロワイヤル/クイーン・エリザベス
各¥1,900（2,052） ※写真左より
※（）内は消費税込み・サービス別
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2299



宿泊プラン 開業 19 周年記念『1 日 1 室限定 19,000 円ステイ』

開業 19 周年を記念して、エクセレンシィダブル・ツインルーム（禁煙室）を対象とした期間・室数限定の宿泊プランを販売いたします。

通常料金より約 60%引きのお得なプランです。ご宿泊中は専用ラウンジでティータイムやカクテルタイム、翌日には軽いご朝食もご利用いただけます。



宿泊プラン 開業 19 周年記念『1 日 1 室限定 19,000 円ステイ』販売概要

- 期間：2019年6月1日（土）～7月10日（水）【1日1室限定】
※2019年5月7日（火）10:00より予約受付開始
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/stay>
- 料金：¥19,000 ※サービス料・諸税込み / 1泊1室2名様料金
- ご予約：東京ドームホテル 公式ウェブサイト ※インターネット予約限定
※事前クレジットカード決済限定
(ご予約が完了した時点からキャンセル料が100%発生いたします)
- お問い合わせ：宿泊予約
TEL. 03-5805-2222（平日・土曜 9:00～21:00/日曜・祝日 9:00～18:00）

宴会プラン 開業 19 周年記念『アニバーサリーパーティプラン 2019』

ホテル自慢のローストビーフをはじめとした、バラエティ豊かなメニューをブッフェスタイル、または卓盛スタイルでお好みに合わせてお楽しみいただけるご宴会プラン。

乾杯用スパークリングワインと多彩なお飲み物、開放感のある会場で華やかなパーティションを演出いたします。



宴会プラン 開業 19 周年記念『アニバーサリーパーティプラン 2019』販売概要

- 期間：2019年6月1日（土）～6月30日（日）【予約承り中】
<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/banquet/plan/anniversary/>
- 料金：お一人様 ¥10,500
※お料理・お飲み物・室料・装花・サービス料・消費税込み
※別途、音響照明基本料を頂戴いたします。
※ブッフェ料理または卓盛料理（西洋・中国料理）・フリードリンク（2時間制） / 20～70名様
- 特典：① ローストビーフご提供 / ② 乾杯用スパークリングワイン付き
- ご予約・お問い合わせ：バンケットセールス部
TEL. 03-5805-2121（9:30～18:00）※日曜・祝日を除く

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>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11 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. 03-3571-5236 FAX. 03-3574-9364 4/4