

報道関係各位

**東京ドームホテル**  
**「おせち料理 2020」**  
**～名誉総料理長 鎌田昭男監修 こだわりのおせち料理を販売～**

2019年9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）では、今年も名誉総料理長 鎌田昭男が監修するこだわりの「おせち料理」を販売いたします。

オマール海老、国産牛、鮑などの厳選食材を使用した「和洋中 三段重」と「和洋中 二段重」をご用意。2020年に迎えるホテル開業20周年を記念して、日本三大珍味にして高級食材である“からすみ”を三段重・二段重それぞれにお付けいたします。

当ホテルのシェフが皆様の一年のご平安を願い、一品一品丁寧に仕上げたおせち料理を、ご家族皆様でお楽しみいただけます。

※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料理内容が変更になる場合がございます。  
※表示料金は消費税込みの料金です。

**「和洋中 三段重」 ￥40,500**

◆縁起物を中心におせち料理の定番を表現した  
味わい深い日本料理  
「数の子白醤油風味」、「車海老艶煮」、「銀鱈西京焼き」、「柚子伊達巻き」、「田作り」など

◆豪華食材を使用しシェフの技を活かした  
バラエティ豊かな西洋料理  
「国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味」、「オマール海老黄金焼き」、「鴨胸肉のスパイス 蜂蜜風味焼き」など

◆素材の美味しさを活かした  
オーソドックスな中国料理  
「鮑のオイスターソース煮」、「海老のチリソース」、「広東風チャーシュー」など



※「和洋中 二段重」 ￥29,160 もご用意しております。

**【東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男】**

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「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。



**「おせち料理」販売概要**

※要予約/数量限定

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

- ご予約期間：2019年10月1日（火）～12月25日（水）
- お引き渡し：2019年12月31日（火）11:00～17:00 2F「ウェディングサロン」  
※宅配も承っております。（一部地域を除く。送料別）
- ご予約・お問い合わせ：バンケットセールス部 業務支援課  
TEL. 03-5805-2258（受付時間 11:00～18:00）

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

**共同ピーアール**

PRアカウント本部 2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. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259

総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel. 03-5805-2151 Fax. 03-5805-2153

Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>