

東京ドームホテル クリスマス情報 ～大切な人と過ごす聖なる夜に特別なひとときを～

2019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：大川大作）では、名誉総料理長 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がお過ごしいただける宿泊プランなど、思い出に残るクリスマスを演出いたします。また、2019年11月13日（水）より、1階ロビーに赤とゴールドを基調とした高さ約6m、約5000個のLEDとオーナメントで彩られたクリスマスツリーが登場し、ホテル全体でクリスマスモードを盛り上げます。

※ 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。 ※表示料金は消費税込みの料金です。



ム ニ ュ ド ノ エ ル

名誉総料理長 鎌田昭男が贈るクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2019”

世界三大珍味をはじめ、ラングスティーヌや和牛などの良質な食材の数々を、名誉総料理長 鎌田昭男が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。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「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。

名譽総料理長 鎌田昭男が贈るクリスマススペシャルディナー“Menu de Noël 2019”概要

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

日時： 2019年12月24日（火）・25日（水） 18:30～/19:00～

会場： 42F スカイバンケット

メニュー： ※ファーストドリンク付き

- ・帆立貝と青リンゴのキャビア入りタルタルとマリネ ヴェルヴェーヌの香り
- ・ラングスティースとメロン 野菜入り メロンコンソメ（冷製）
- ・和牛フィレ肉のステーキ ヴァリエール風

ソースシャスールトリュフに芽キャベツ、パートパルメザン、フォワグラ、トリュフを添えて
または 鬼北雉胸肉のトリュフ詰め蒸し焼きトリュフジュ
キャベツのトリュフバター和え 栗かぼちゃとパネスのピューレ添え など

料金： お一人様 ¥18,700 ※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】 2019年11月2日（土）11:00～

ム ニ ュ デ ィ ナ タ ー レ

43F 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 2019”

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焼きタラバ蟹を乗せたパスタ、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 2019” 概要

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

期間： 2019年12月21日（土）～12月25日（水）

17:00～23:00（ラストオーダー21:00）

※窓側席・バルコニーシートご利用の場合は2時間制

※12月24日（火）17:00・17:30～/20:00・20:30～【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

（窓側席・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〉各1杯付き）

- ・美食家のアンティパストミスト
 - ・タリオリーニ 焼きタラバ蟹を乗せたオマール海老の濃厚ビスク
 - ・真鯛と帆立のサルタート 雲丹添え レモン香るトマトフォンデュ 生ハムとオリーブのアクセント
 - ・AUST 牛テンダーロインの炭火焼き タリアータ仕立て 網笠茸と赤ワインソース
- または 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ポルチーニ風味 など

料金： お一人様 ¥15,400 ※サービス料別

【窓側席・バルコニーシートご利用の場合】

お一人様 ¥18,700 ※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

6F ダイニング「ドウ ミル」 “Menu de Brillant 2019”



オマール海老やタラバ蟹、蝦夷鮑、ノドクロ、フォワグラ、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 2019” 概要

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

期間： 2019年12月20日（金）～12月26日（木）

※12月20日（金）・23日（月）・25日（水）・26日（木）

18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12月21日（土）20:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12月22日（日）17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※12月24日（火）17:00・17:30～/20:00・20:30～【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

- ・フォワグラのヴェリーニ ～エスプレッソ香るビターチョコレートソース～
- ・オマール海老、タラバ蟹、蝦夷鮑・・・魚介と野菜のテリーヌ

トリュフのドレッシングとサフランのソースにキャビアを添えて

- ・エスカルゴとグルヌイユのヴォローヴァン ブルゴーニュ風
- ・ノドクロのフランベ わさび菜、蛤、浅蜷のスープ ナージュ仕立て
- ・フランス産鳩のロースト 赤ワインソース タルティフレット サヴォイヤード添え

または 和牛フィレ肉のロースト シェリーヴィネガーのソース タルティフレット サヴォイヤード添え

- ・バタフライピーのアンフュージョンジュレ 洋梨のソルベとコンポート パフェスタイル など

料金：お一人様 ¥16,500 ※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



3F 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”

ローストビーフやローストポーク、チキンレッグのローストなどのお肉料理をはじめ、帆立、ベラロディチーズ、イタリアンプロシュートなど豪華食材を使用した、クリスマス限定のバラエティ豊かなメニューをbuffetスタイルでご提供いたします。

“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： 2019年12月20日（金）～12月25日（水）

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

- ・チキンレッグのロースト 2種のソース
- ・ローストポーク オニオン&マスタードソース
- ・殻付き帆立のスペイン風グラタン
- ・ローストビーフ 和風ソース
- ・ベラロディチーズとイタリアンプロシュート
- ・クレープシュゼット など

料金：お一人様 ¥6,000

幼児（4～6歳） ¥1,500

お子様（小学生） ¥2,530

シニア（65歳以上） ¥5,500

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 2F 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」では、牛フィレ肉やイベリコ豚、鯛、天使の海老などを使用したメニューの数々をお二人でシェアしながらお楽しみいただけるコースに仕上げました。

“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： 2019年12月21日(土)～12月25日(水) 17:00～23:00 (ラストオーダー21:00) 【2時間制】

メニュー：

- ・海老とセミドライトマトのアヒージョ イベリコベジータのアクセント、バケット
- ・鯛と天使の海老・アサリ・ムール貝のサルセイラ
- ・牛フィレ肉とイベリコ豚肩ロースのブランチャ 赤ワインソースとバルサミコソース
- ・ティラミス風コーヒーのヴェリーヌ など

料金： お二人様 ¥10,000

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

後楽園ホールビル 2F 中国料理「後楽園飯店」

“クリスマスケーキ付き個室プラン”

後楽園ホールビル2階に位置し、本格的な中国料理をご提供する「後楽園飯店」では、クリスマス限定の個室プランをご用意いたします。“東京ドームホテル クリスマスケーキ”と“乾杯用スパークリングワイン”がついたお得なプランです。

“クリスマスケーキ付き個室プラン” 概要

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

日時： 2019年12月24日(火)・25日(水)

11:30～22:00 (ラストオーダー20:30)

メニュー： ※東京ドームホテル クリスマスケーキ・乾杯用スパークリングワイン付き

- ・茜鶏肉団子と春雨のスープ仕立て
- ・真鱈と野菜の四川風豆豉炒め
- ・鶏腿肉とフクロ茸のオイスターソース蒸し
- ・叉焼と小松菜入り炒飯 など

ご利用人数：5名様～

料金： お一人様 ¥4,180 ※サービス料別

ご予約・お問い合わせ：【要予約/2日前まで】中国料理「後楽園飯店」

TEL. 03-3817-6134



クリスマス限定宿泊プラン

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」23階以上のお部屋確保！クリスマスケーキ付きプラン概要

期間： 2019年12月20日(金)～12月25日(水)

【電話・インターネット予約】2019年10月11日(金)10:00～

料金： ダブルルーム：¥25,350～ ツインルーム：¥30,350～

※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

～インターネット限定～

「特別な聖なる夜を」39階以上！特別フロアで過ごすシャンパン+クリスマスケーキ付きプラン概要

期間： 2019年12月20日(金)～12月25日(水)

【インターネット予約限定】2019年10月11日(金)10:00～

料金： エクセレンシィダブル・ツインルーム：¥39,650～ エクセレンシィスイート：¥51,650～

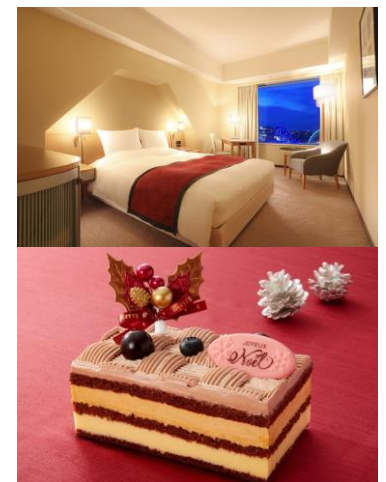
※室料・朝食・サービス料・諸税込み【1泊1室2名様料金】

特典： クリスマスケーキ・シャンパンハーフボトル付き

ご予約・お問い合わせ：

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



《関連情報》

東京ドームシティで2019年11月13日(水)より開催されるイルミネーションのテーマ「和」に伴い、下記3店舗にて、イメージ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。

43F 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/>

メニュー：

- ・紅富士
- ・「Sakura」Belini
- ・Bamboo Leaf ※写真左より

提供期間：2019年11月13日(水)～2020年2月26日(水)

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)

料 金：各¥1,650

<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



6F バー「2000」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-illumination/>

メニュー<第1弾>：

- ・冬空
- ・七星幽 ※写真左より

提供期間：<第1弾>2019年11月13日(水)～12月19日(木)

※第2弾：2019年12月20日(金)～2020年2月26日(水)

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¥1,980 ※サービス料別

ご予約・お問い合わせ：バー「2000」 TEL. 03-5805-2299



ラクーア 9F 和食「春風萬里」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/shunpubanri-illumination/>

メニュー：

- ・冬桜
- ・冬富士
- ・ベテルギウス ※写真左より

提供期間：2019年11月13日(水)～2020年2月26日(水)

提供時間：15:00～23:00(ラストオーダー22:20)

料 金：各¥880 ※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



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