

夏に食べたい！本格中国料理「後樂園飯店」ならではの
涼麺を期間限定販売！



～冷やし麺を食べて暑い夏を乗り切ろう！月替わりの美味しさが勢ぞろい！～

2020年6月30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）直営店、中国料理「後樂園飯店」（後樂園ホールビル2F）では、夏の限定おすすめメニュー「涼麺」を2020年7月1日（水）より販売開始いたします。



夏にぴったり！今しか味わえない人気メニューが月替わりで登場！

海鮮を中心に色鮮やかに盛り付けた、胡麻の香り漂う「海鮮涼麺条」をはじめ、おすすめの涼麺を月替わりでお楽しみいただけます。本格中国料理をご提供する「後樂園飯店」、今だけの特別メニューです。

7月限定！「海鮮涼麺条」（海鮮入り冷やし麺）

蟹・海老・サーモン・帆立を盛り付けた「後樂園飯店」の夏定番の大人気メニュー「海鮮涼麺条」。たくさんの味わいが楽しめるトッピングと麺に、香ばしい胡麻だれのまろやかさが調和した風味豊かな美味しさが特長です。

提供期間：

2020年7月1日（水）～7月31日（金）

料 金：¥2,200

※表示料金は消費税込み・サービス料別



海鮮涼麺条

8月限定！「棒々鶏涼麺」（蒸し鶏の胡麻だれサラダ冷やし麺）

やわらかい蒸し鶏と胡麻だれの相性が抜群の「棒々鶏涼麺」。色鮮やかに野菜を盛り付けたサラダ仕立てで女性にも人気。マイルドな味わい深さが食欲をそそる逸品です。

提供期間：

2020年8月1日（土）～8月31日（月）

料 金：¥1,980

※表示料金は消費税込み・サービス料別



棒々鶏涼麺

9月限定！「成都担担麺」（汁なし担担麺）

この夏の新品「成都担担麺」。豚挽き肉、カシューナッツなどの食材が麺によく絡み、ラー油や豆板醤の辛味と旨味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。ピリ辛な味わいが癖になる美味しさです。

提供期間：

2020年9月1日（火）～9月30日（水）

料 金：¥1,980

※表示料金は消費税込み・サービス料別



成都担担麺

中国料理「後楽園飯店」営業概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/hanten/>

場 所：後楽園ホールビル 2F

時 間：11:30～21:00（ラストオーダー 20:00）

※営業時間を短縮しております。通常営業時間 11:30～22:00（ラストオーダー 21:00）

ご予約・お問い合わせ：中国料理「後楽園飯店」TEL. 03-3817-6134

■「後楽園飯店」を安心してご利用いただくために

- ・席数を減少させ、ソーシャルディスタンスの確保を徹底
- ・店内の換気強化
- ・レジカウンターに飛沫防止パネルを設置
- ・スタッフはマスクを着用し、定期的な手洗い、うがい、手指の消毒を実施
- ・ご利用のお客様へお食事中以外でのマスク着用、手洗い、うがい、手指の消毒をお願いしております。

なお、東京ドームホテルではお客様と従業員の安心・安全を第一に考え、新型コロナウイルス感染症拡大防止に取り組んでおります。

詳細はこちらをご覧ください。

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/information202001/>

■中国料理「後樂園飯店」について

1962年（昭和37年）4月16日に開業した後樂園飯店は、磨き抜かれた伝統の技に現代的なエッセンスを加えた本格的な中国料理を提供し、開業当時と変わらず現在も各界のスポーツ選手や関係者をはじめ、多くのお客様に親しまれております。後樂園飯店名物の「フカヒレの姿煮入り汁そば」や北京ダックをはじめ、吟味した山海の食材で創り出す美味名菜を、くつろぎながらお楽しみいただけます。ご宴会メニューや個室は、大人数のご宴席やパーティにもご利用いただけます。



中国料理「後樂園飯店」店内

■東京ドームホテルについて

2000年6月1日開業。都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」にそびえる高層ホテル。丹下健三・都市・建築設計研究所（現：丹下都市建築設計）による建物は、力強い構造フレームと柔らかな曲面が印象的なモダンなデザイン。外装には、濃淡グレーのセラミックプレートと透過性と反射性を合わせつつガラスを使用し、刻々と表情を変えていく空や都市の景色を映し出している。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ8店、大中小宴会場18室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えている。



東京ドームホテル 外観

今年6月に当ホテルはおかげさまで開業20周年を迎えました。「楽しさ度ランキングNO.1ホテル」のビジョンを掲げ、これからも日々お客様へのおもてなしに努めてまいります。

※本リリースの画像は全てイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工等をご遠慮ください。

※メニュー内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259