

東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男監修 こだわりの「おせち料理」



～“自宅で過ごすお正月”をより華やかに。2021年のはじめりにホテルの本格的な味わいを。～

2020年9月9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、2020年10月1日（木）より、名誉総料理長 鎌田昭男が監修する「おせち料理」の予約受付を開始いたします。

2021年のお正月は帰省や旅行を控え、“自宅で過ごすお正月”を迎えることを予定されている皆様に、当ホテルのシェフが一年のご平安を願い、新年にふさわしいこだわりの美味しさをたくさん盛り込んだ「おせち料理」をご提案いたします。オマール海老や国産牛などの厳選食材を使用し、一品一品丁寧に仕上げたホテルの本格的な味わいがご自宅で過ごすお正月を華やかに彩ります。

和洋中 三段重



和洋中 三段重

【和食】

いくら（柚子釜） / 車海老艶煮 / 笹巻き金団 / 数の子西京漬け / 銀鱈西京焼き / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻き など

【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / とらふくのコンフィとコンソメジュレ / スモークトラウトサーモン、帆立貝のスモーク ライム飾り / オマール海老のグラタン“カルディナル風” / からすみ入りさばのリエット、オリーブ・ミニポワブロン / 鴨胸肉のスパイス蜂蜜風味焼き など

【中華】

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 / 牛頬肉の醤油煮込み / クラゲの冷製 / ピーカンナッツの飴炊き など

和洋中 二段重



和洋中 二段重

【和食】

いくら（柚子釜） / 車海老艶煮 / 笹巻き金団 / 数の子西京漬け / 銀鱈西京焼き / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻き など

【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / スモークトラウトサーモン、帆立貝のスモーク ライム飾り / オマール海老のグラタン“カルディナル風” / 海老のチリソース / 広東風チャーシュー / クラゲの冷製 など

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」「クロコディル」

「ムーラン・ド・ムージャン」などで研鑽を積む。

帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、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 総料理長に就任

2001年 東京ドームホテル 総料理長に就任、
日本食生活文化財団銀賞、優良調理師都知事賞

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



東京ドームホテル
名誉総料理長 鎌田昭男

『おせち料理 2021』概要

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

ご予約期間 : 2020年10月1日(木)～12月25日(金)

ご予約方法 : お電話 または 東京ドームホテル 公式ウェブサイト

料 金 : 「和洋中 三段重」 ¥40,500

「和洋中 二段重」 ¥29,160 ※消費税込み

お引き渡し日時 : 2020年12月31日(木) 11:00～17:00

お引き渡し場所 : 2F ウェディングサロン

※宅配も承っております。宅配可能エリアにつきましてはお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせ : バンケットセールス部 業務支援課 03-5805-2258 (受付時間 11:00～18:00)

当ホテルではお客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染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/safety/coronavirus/>

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もつガラスを使用し、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にご遠慮ください。

※食材の入荷状況により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 佐藤

〒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