

## 東京ドームホテルのクリスマス 大切な人と過ごす“笑顔の時間”に様々なプランをご提案



2020年10月13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、クリスマスを彩る期間限定のレストランメニューや宿泊プランを販売いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/christmas/>

※本リリースの画像は全てイメージです。※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。



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 2020（ムニュー ディ ナターレ 2020）」イメージ

2020年の締めくくりともいえるクリスマスに、東京ドームホテルでは各レストランにおいて、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、それぞれのシェフが厳選する食材を使用した特別メニューをご用意いたします。洋食・中華・和食とご利用シーンに合ったメニューをラインナップ。安心しながら非日常空間で美食を愉しむ“笑顔あふれるクリスマス”を演出いたします。

### ● 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 2020

#### 6F ダイニング「ドゥ ミル」

厳選された良質な食材の数々を、名誉総料理長 鎌田昭男が、大切な方の笑顔と共に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。軽やかで深みのあるフレンチ料理のフルコース、世界三大珍味も味わえる贅沢な逸品をご堪能ください。





東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男

### 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

### ■ 「Menu de Noël 2020（ムニユ ド ノエル 2020）」販売概要

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

期 間：2020年12月18日（金）～12月26日（土）

時 間：18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

※土・日および12月23日（水）～12月25日（金）は17:00～

※12月23日（水）～12月25日（金）は2部制【2時間制】

料 金：お一人様 ¥16,500

※グラスシャンパーニュ付き

※消費税込み / 表示料金に別途サービス料が加算されます

お問い合わせ：【要予約】ダイニング「ドゥ ミル」TEL.03-5805-2288

### ● Menu di Natale 2020

#### 43F サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

最上階からのきらめく夜景、クリスマスミュージックの生演奏とともに、色鮮やかなイタリア料理をご提供いたします。メイン料理の「牛タンダーロインのアロスト」は、燻製の風味豊かなスカモルツァチーズを合わせ、さらにご提供時に透明のドーム型カバーにスモークを閉じ込めるという演出を施した、香り・味わい・演出が重なり合った思わず笑顔になる逸品。



そのほか、多彩な味が楽しめるアンティパストミストや、オニカサゴ・オマール海老・帆立の包み焼きなどクリスマスにふさわしい華やかなコースで、聖夜の特別なひとときを彩ります。

### ■ 「Menu di Natale 2020 (ムニユ ディ ナターレ 2020)」 販売概要

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

期 間：2020年12月23日(水)～12月27日(日)

時 間：17:00～23:00 (ラストオーダー21:00)

※12月24日(木)～12月26日(土)【2時間制】

料 金：お一人様 ¥15,400

※グラスシャンパーニュ付き

※窓側・バルコニーシート お一人様 ¥18,700【2時間制】

※消費税込み / 表示料金に別途サービス料が加算されます

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



バルコニーシート

### ● クリスマスディナーbuffet

#### 3F スーパーダイニング「リラッサ」

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、個別盛りやスタッフが取り分けてご提供する New スタイルbuffetにてご用意いたします。ローストビーフやロティサリーチキン、スペアリブ、ターキーブレストハムなどのお肉料理をはじめ、フォワグラのテリーヌや、帆立貝とタラバ蟹のブイヤベース、ベラ・ロディチーズを乗せたパスタなど、魅力いっぱいのメニューをご家族皆様でお楽しみいただけます。

### ■ 「クリスマスディナーbuffet」 販売概要

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

期 間：2020年12月19日(土)～12月25日(金)

時 間：17:00～21:00 (ラストイン 20:00)【120分制】

料 金：

お一人様 ¥6,000

お子様 (小学生) ¥2,530

幼児 (4～6歳) ¥1,500

シニア (65歳以上) ¥5,500

※ソフトドリンクバー付き

※消費税込み



お問い合わせ：スーパーダイニング「リラッサ」TEL.03-5805-2277

## ● クリスマス オーダー式バイキング

東京ドームホテル直営店 後楽園ホールビル 2F 中国料理「後楽園飯店」

大人気の北京ダックや海老のチリソース、点心など 58 種類のメニューを着席したままご注文いただけるオーダー式バイキング。お好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。また、クリスマス定番のチキンレッグを中華風にアレンジした「ザクザクスパイシーチキン（鶏もも骨付き）」と「クリスマスデザート」をお一人様各一皿限定（※大人料金対象）でご提供いたします。



### ■ 「クリスマス オーダー式バイキング」販売概要

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

期 間：2020年12月22日（火）～12月25日（金）

時 間：17:00～21:00（ラストオーダー19:30）【2時間制】

料 金：お一人様 ¥5,600 / お子様（4歳～小学生）¥3,050

※消費税・サービス料込み

お問い合わせ：【前日までに要予約/2名様より】中国料理「後楽園飯店」TEL.03-3817-6134

## ● クリスマス会席

東京ドームホテル直営店 LaQua9F

和食「春風萬里」

合鴨のロース、海鮮ちらし寿司、すっぽん茶碗蒸し、鈴の形の慈姑などクリスマスの彩りを愉しむ和会席。ゆったりとした時間が流れる落ち着いた店内で、女性同士で語らうひとときを。



### ■ 「クリスマス会席」販売概要

URL: <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/partyplan/shunpubanri-kaiseki/>

期 間：2020年12月18日（金）～12月27日（日）

時 間：11:30～21:00（ラストオーダー19:30）

料 金：お一人様 ¥6,000

※消費税・サービス料込み

お問い合わせ：【3日前までに要予約/2名様より】和食「春風萬里」TEL.03-3868-7231

## ● 【聖なる夜に】クリスマスケーキ付き宿泊プラン

最大 25 時間ゆったりとホテルステイ。キラキラ輝くクリスマスの夜景をお楽しみいただきながら、プライベート空間でホテルのシェフ ド パティシエが手掛けるクリスマスケーキをご用意いたします。

### ■ 【聖なる夜に】クリスマスケーキ付き宿泊プラン概要

※Go To トラベルキャンペーン対象

期 間：2020 年 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

料 金：1 泊 1 室 2 名様利用 ￥17,350～

※室料・サービス料・消費税込み

※チェックイン 12:00 / チェックアウト 13:00

（通常チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00）

※ご朝食付きプランもございます。

※39F 以上の特別フロア限定：シャンパンハーフボトル 1 室 1 本付きプラン

（インターネット予約限定）もございます。

内 容：

(1) クリスマスケーキ「ニューイ サクレ」付き（2 名様サイズ）

(2) 最大 25 時間滞在可能

ご予約開始日：2020 年 10 月 30 日（金）16:00～

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

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）



スタンダードダブルルーム



ニューイ サクレ

## ● 新型コロナウイルス感染拡大防止対策

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

## 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・定平  
〒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