

## 世界の洋菓子大会で受賞歴のあるシェフ ド パティシエ 伊藤路春監修「ストロベリーフェア」期間限定開催

莓尽くしの美味しさと可愛さを兼ね備えたメニューが勢ぞろい！



2020年11月26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、旬の季節を迎える莓を使用した期間限定の特別メニューをご提供する「ストロベリーフェア」を2021年1月6日（水）より開催いたします。

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



世界の洋菓子大会でも受賞歴のある当ホテルのシェフ ド パティシエ 伊藤路春監修のもと、見た目や盛り付けなどひとつひとつにこだわった旬の莓メニューをレストラン&バー4 店舗にてご提供いたします。人気のアフタヌーンティーをはじめ、スイーツやカクテルなど多彩な莓のオリジナルメニューを期間限定でお楽しみいただけます。

### ストロベリーアフタヌーンティー

#### 43F サウンドステージ&ダイニング「アーティスト カフェ」

ホテル最上階のレストラン「アーティスト カフェ」でご提供するのは「ストロベリーアフタヌーンティー」。“ムースショコラブランフレーズ”をはじめ、“ストロベリースコーン”や“ポップオーバー”など莓をメインに使用したスイーツを3段のティースタンドに贅沢に盛り付けました。本日のアンティパスト4種には“莓とブッラータのカプレーゼ生ハム添え”や“サーモンベリーサンド”などをご用意。約10種類のお飲み物と一緒に、この時期ならではの莓たっぷりのメニューをご堪能いただけます。



ストロベリーアフタヌーンティー  
(写真は2名様分イメージ)

目の前に広がる地上150メートルの都心の絶景と共に優雅なティータイムを。

### 【3段スタンド（一例）】

ムースショコラブランフレーズ / ストロベリースコーン / ポップオーバー / クラフティ / マカロン / ティラミス / タルトレット / だら焼き / ジュレ

### 【本日のアンティパスト 4種（一例）】

苺とブッラータのカプレーゼ生ハム添え / 苺・アボカド・蟹のサラダ / サーモンベリーサンド / 彩り野菜のピクルス

#### ■「ストロベリーアフタヌーンティー」販売概要

提供期間：2021年1月6日（水）～3月31日（水）

提供時間：15:00～18:00（ラストオーダー17:30）

料 金：お一人様 ¥4,400

※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：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

〔※状況により営業内容が変更になる場合がございます〕



サウンドステージ&ダイニング  
「アーティスト カフェ」店内

### 苺のスペシャルスイーツ

#### 1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

開放感のあるロビーに位置するラウンジ「ガーデンテラス」でお楽しみいただけるのは、苺をメインに使用したスイーツ 2種。苺がこぼれるような、見た目にもこだわった“I・CHI・GO（イ・チ・ゴ）”。スポンジに生クリームと苺ジャムをサンドした層に、ラズベリー風味の生クリームをコーティングしました。チョコレートのカップに入った練乳苺ソースをかけてお召し上がりください。ホワイトチョコレートをベースにしたコクのあるムースに、レアチーズの爽やかな酸味と苺の風味が相性抜群の“Coupe de Fraise（クープ ド フレーズ）”。苺の甘さが際立つ、まるやかな口当たりの逸品です。



（左）I・CHI・GO（右）クープドフレーズ

#### ■「苺のスペシャルスイーツ」販売概要

提供期間：2021年1月6日（水）～3月31日（水）

提供時間：10:00～18:00（ラストオーダー17:30）

料 金：各¥704

※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：ロビーラウンジ「ガーデンテラス」TEL.03-5805-2201

〔※状況により営業内容が変更になる場合がございます〕

## ストロベリーカクテル

### 6F バー「2000」

18.44メートルのロングカウンターから眺める東京ドームシティのイルミネーションが美しいメインバー。ストロベリーフェアでご提供するの可愛い2種のカクテル。ラムをベースにカルヴァドスと苺で香り高く華やかに仕上げた Fraise d'Ange (フレーズ・ダンジュ) は大人の女性向けのカクテル。ノンアルコールで仕上げた Cadeau Fraise (カドー・フレーズ) はミルクと塩キャラメルフローズンに苺を贅沢にあしらった、まるで「贈り物」のようなカクテルです。



(左) Fraise d'Ange (フレーズ・ダンジュ)  
(右) Cadeau Fraise (カドー・フレーズ)

### ■「ストロベリーカクテル」販売概要

提供期間：2021年1月6日(水)～3月31日(水)

提供時間：

【平日・土曜】19:00～24:00 (ラストオーダー23:30)

【日曜・祝日】18:00～24:00 (ラストオーダー23:30)

料 金：Fraise d'Ange (フレーズ・ダンジュ) ※アルコール入り ¥2,310

Cadeau Fraise (カドー・フレーズ) ※ノンアルコール ¥2,090

※消費税込み / 表示料金に別途サービス料が加算されます。

※ドレスコードがございます。

お問い合わせ：バー「2000」TEL.03-5805-2299 [※状況により営業内容が変更になる場合がございます]

## あまおうのジュビレ ～炎のプレゼンテーション～

### 6F ダイニング「ドゥ ミル」

本格フランス料理をご提供するダイニング「ドゥ ミル」ではディナーコース「ムニュ デクヴェルト」の締めくくりに逸品としてお選びいただけるメニューに、“あまおうのジュビレ”をご提供いたします。“ジュビレ”は、フランスの高名なシェフ、エスコフィエがビクトリア女王の即位50年の祝宴に初めて献上して、一躍デザート女王に躍り出たというエピソードが残っています。濃厚な甘みのブランド苺“あまおう”を使用した香り高く上品なデザートを、炎のパフォーマンスとともにコースの締めくくりに。



あまおうのジュビレをお客様の目の前で仕上げご提供

## ■ディナーコース「ムニュ デクヴェルト」販売概要

期 間：2021年1月6日（水）～3月31日（水）

時 間：【平日】18:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

【土・日・祝日】17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

料 金：お一人様 ¥7,700～

※チョイスデザートとして「あまおうのジュビレ ～炎のプレゼンテーション～」をお選びいただけます。

※消費税込み / 表示料金に別途サービス料が加算されます。

※ドレスコードがございます

お問い合わせ：ダイニング「ドゥ ミル」TEL.03-5805-2288 【※状況により営業内容が変更になる場合がございます】



### シェフ ド パティシエ 伊藤路春

フランスの権威ある「コンクール・シャルルプルースト」にて金メダル受賞。ホテルのスイーツを全て統括しながら、お客様に愛される味を探求し続けている。

## 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

2020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。

※状況により営業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／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