

報道関係各位

【開業 21 周年】伊勢海老・鮑・フォワグラ・オマール海老など 高級食材を匠の技で仕上げたレストラン特別メニューをお届け

おかげさまで東京ドームホテルは開業 21 周年

2021 年 5 月 25 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：棟方史幸）は、2021 年 6 月 1 日に開業 21 周年を迎えます。直営レストラン 4 店舗では感謝の気持ちを込めた開業 21 周年特別メニューをご提供いたします。URL: <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>



2000 年 6 月 1 日、東京ドームホテルはかつて後樂園スタジアムが存在したその地に開業し、この度 21 周年を迎えることができました。

21 年分の感謝の気持ちを込め、期間限定にて伊勢海老・鮑・フォワグラ・オマール海老などの豪華食材を使用したメニューを各レストランにてご提供いたします。また、開業を記念した特別ケーキもご用意いたします。

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

ホテル最上階の「アーティスト カフェ」では、夏の夜空を眺めながらお楽しみいただける彩り鮮やかなイタリアンディナーコース「カナディアンオマール海老パスタコース」をご提供いたします。

カナダ産オマール海老の半身をフルーツトマトのパスタの上に豪快に盛り付けた逸品は、海老とトマトが織りなす味のハーモニーをお楽しみいただけます。そのほか、魚介をふんだんに使用した前菜や、ブラックアンガス牛サーロインも贅沢にご堪能いただけるディナーコースです。

【コースメニュー】

- ◇海老・蟹のアンティパスト 3 種盛り
- ◇フォワグラと夏野菜を浮かべたトウモロコシの冷製スープ
- ◇カナダ産オマール海老とフルーツトマトのスパゲッティニ
- ◇CAB チョイス ブラックアンガス牛サーロイン炭火焼き
- ◇パッションフルーツのカッサータ



「カナディアンオマール海老パスタコース」

ディナーコース「カナディアンオマール海老パスタコース」提供概要

期 間：2021年6月1日（火）～8月19日（木）

時 間：18:00～22:00（L.O.20:00）

料 金：お一人様 ￥10,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

■スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

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

ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2243

6F ダイニング「ドゥ ミル」

メインダイニングの「ドゥ ミル」では、期間を2つに分け、豪華食材を贅沢に使用した本格フレンチコースをご用意いたします。

第1弾（6月）は国産天然伊勢海老“紫式部”1尾（350gサイズ）を丸ごと使用し、半身ごとに2種の調理方法〔シンプルなグリエとグラタンテルミドール〕でお楽しみいただけます。第2弾（7～8月）では国産黒鮑（200gサイズ）に白いんげん豆のラグーと香味バターソースを添え、ムニエルまたはグリエでお好みの焼き方にてご提供いたします。それぞれの素材を活かした現代風フレンチコースは、どちらもオススの逸品です。

【コースメニュー】

◇アミューズ／◇オードブル／◇スープ／◆国産高級食材を使用したメインディッシュ／◇デザート／
◇コーヒー、紅茶またはハーブティー、小菓子



◆【第1弾】「伊勢海老1尾を2種の調理法で
～シンプルなグリエとグラタンテルミドールの盛り合わせ～」



◆【第2弾】「国産黒鮑のムニエルまたはグリエ
白いんげん豆のラグーと香味バターソース」

ディナーコース「開業21周年記念メニュー」提供概要

期 間：2021年6月1日（火）～8月31日（火）

【第1弾】伊勢海老1尾をメインディッシュにしたコース：2021年6月1日（火）～6月30日（水）

【第2弾】国産黒鮑をメインディッシュにしたコース：2021年7月1日（木）～8月31日（火）

時 間：平日 18:00～22:00（L.O.21:00）土・日・祝日 17:00～22:00（L.O.21:00）

料 金：お一人様 ￥16,500

※グラスシャンパーニュ付き ※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

■ダイニング「ドゥ ミル」

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

ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2288

※お電話によるお問い合わせは、平日 11:00 より、土・日・祝日 10:00 より承ります。

※ドレスコードがございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

3F スーパーダイニング「リラッサ」

ブッフェレストランの「リラッサ」では、開業 21 周年を記念して美味しさ満載の「アニバーサリーフェア」を開催いたします。洋食シェフと中華シェフが腕を振るってご提供する、大人も子供も喜ぶメニューの数々をお楽しみいただけます。洋食・中華・和食の枠を超えた彩り豊かなブッフェ料理をご堪能ください。

リラッサ定番の大人気メニュー「ローストビーフ」をランチでは「ローストビーフ丼」として、ディナーではお客様の目の前で切り分けてご用意いたします。

暑い日に嬉しい冷製スープやパスタ、肉の旨味が凝縮されたスタミナメニューの排骨麺や油淋鶏、2 種のスパイシーカレーなど、夏ならではのメニューがラインナップ。

【ブッフェメニュー】

◇北海道きたあかりとスペアリブのカムジャタン風【ディナー限定】

◇雲丹と豆乳の豚しゃぶしゃぶ【ディナー限定】

◇鴨カツ丼【ディナー限定】

◇ローストビーフ丼【ランチ限定】

◇生春巻きコーナー

◇ヌードルステーション など

【グレードアップメニュー】～ブッフェにプラス一品（追加料金）～

◇蒸し鮑の XO 醬ソース（プラス¥1,000）

◇リラッサフォワグラ丼（プラス¥1,000）

《デザートコーナーがリニューアル！》

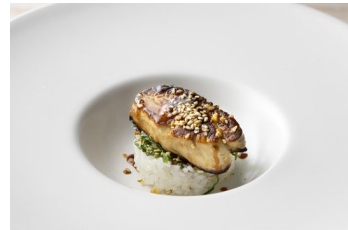
この度リラッサでは、お食事からデザートまでをゆったりと“リラックス”しながらお楽しみいただきたいという思いを込め、大人気のデザートコーナーをリニューアルいたします。ショーケースにずらりと並んだカラフルなスイーツの中から、お好みのものをお好きなだけご堪能ください。



「アニバーサリーフェア」



蒸し鮑の XO 醬ソース（プラス¥1,000）



リラッサフォワグラ丼（プラス¥1,000）



「デザートコーナー」がリニューアル！

「アニバーサリーフェア」提供概要

期 間：2021 年 6 月 1 日（火）～8 月 19 日（木）

時 間：ランチブッフェ 【90 分制】 11:30～15:00(ラストイン 14:30)

ディナーブッフェ 【120 分制】 17:00～21:00(ラストイン 20:00)

料 金：ランチ お一人様¥4,100 / お子様（4 歳～小学生）¥1,800

ディナー お一人様¥5,600 / お子様（4 歳～小学生）¥2,000

※ソフトドリンクバー付き ※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

■スーパーダイニング「リラッサ」

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

ご予約・お問い合わせ：TEL.03-5805-2277

お料理は個別での盛り付け、またはスタッフが直接お客様へお取り分けするなど、安心してご利用いただける“New スタイルブッフェ”にてご提供いたします。

1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

開放感のある「ガーデンテラス」からお届けするのは、開業 21 周年を記念した 2 種類のスペシャルケーキ。開業月の前半には「ヴァンティアン」、後半は「ボン アニヴェルセル」をそれぞれ期間限定にてご用意いたします。

「開業 21 周年スペシャルケーキ」提供概要

◇ヴァンティアン ～Vingt-et-un～ (写真右)

開業 21 周年を記念し、色鮮やかなフルーツをふんだんに盛り付けた小さなバースデーケーキ。

期間：2021 年 6 月 1 日（火）～6 月 15 日（火）

時間：10:00～19:00 (L.O.18:30)

料金：¥1,580

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

◇ボン アニヴェルセル ～Bon Anniversaire～ (写真左)

ガーデンテラスで人気のケーキ 3 種 [モンブラン・ラ シュエット・ショコラード] を一度に愉しめるスペシャルスイーツ。

期間：2021 年 6 月 16 日（水）～6 月 30 日（水）

時間：10:00～19:00 (L.O.18:30)

料金：¥1,460

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



(左)「ボン アニヴェルセル」

(右)「ヴァンティアン」

■ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

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

お問い合わせ：TEL.03-5805-2201

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・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 m²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。

※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などはご遠慮ください。

※都合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 営業企画課

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 マーケティング本部マーケティング PR グループ

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