

報道関係各位

「テーブルウェア・フェスティバル」と東京ドームホテルがスペシャルタイアップ

優雅に流れる上質な時間をブランド食器・ホテルシェフの美食と共に

2021年12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：棟方史幸）は、東京ドームシティ内で開催される「テーブルウェア・フェスティバル 2022～暮らしを彩る器展～」とタイアップし、上質な食器の数々を使用した魅力的な宿泊プランやレストランメニューを販売いたします。

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



2020年までの28年間、毎年東京ドームで開催を続けてきた国内最大級の“器の祭典”「テーブルウェア・フェスティバル」。2021年はコロナ禍によりオンライン開催となりましたが、2022年は東京ドームシティ内のプリズムホール・ギャラリーアーモ・東京ドームホテルに会場を分散し、開催することが決定いたしました。

当ホテルでは、東京ドーム「テーブルウェア・フェスティバル」プロデューサー兼オフィシャルコーディネーターである塩貝 起志子氏にご協力をいただき、「テーブルウェア・フェスティバル」とタイアップした宿泊プランやレストランメニューを販売いたします。

「テーブルウェア・フェスティバル」を毎年楽しみにいただいているお客様に新たな視点で、ホテルならではのおもてなしを添えた商品をご提供いたします。

「テーブルウェア・フェスティバル 2022 宿泊プラン～最上級スイートルームで優雅にお食事を～」

最上級スイートルームのダイニングテーブルには、塩貝氏が手掛ける華やかなテーブルコーディネートのおもてなし。ハンガリーの歴史ある洋食器“ヘレンド”の中でも代表的な「インドの華」を用いて、テーブルに自然を感じられる、爽やかな印象をプラス。さらに日本の伝統的な江戸切子や南部鉄器を用いることで、洋に和のテイストを加え、日本家屋の心地よい時間とおもてなしの心を表現しています。



客室：ロイヤルドームスイート

【コーディネートテーマ】 上質な食器と過ごす豊かな時間 自分自身への“おもてなし”

ルームサービス（夕食・朝食）には、塩貝氏がセレクトした上質な食器の数々を使用して、シェフが手掛ける美食をご提供いたします。ヘレンドや有田焼など実際に「テーブルウェア・フェスティバル」で展示されている食器などを使用し、優雅なお食事をご堪能いただける1日1室限定の贅沢な宿泊プランです。



客室内テーブルコーディネートイメージ



ヘレンドの食器を使用したホテルシェフが手掛けるディナーコースイメージ



有田焼の食器でアメリカンブレイクファストを。和と洋のコラボレーションイメージ

■使用食器：ヘレンド「インドの華」・「アポニーピンク」・「アポニーグリーン」／有田焼（賞美堂本店、やま平窯）

「テーブルウェア・フェスティバル 2022 宿泊プラン～最上級スイートルームで優雅にお食事を～」販売概要

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

期間：2022年1月29日（土）～2月6日（日）【1日1室限定】

料金：1泊1室2名様利用 一室¥280,000

※室料・サービス料・諸税込み

内容：

◇ルームサービス（夕食・朝食）付き

夕食：ヘレンドの食器を使用した特別ディナーフルコース（ドリンク付き）

朝食：有田焼の食器を使用したアメリカンブレイクファスト（ドリンク付き）

◇専用ラウンジ「エクセレンシラウンジ」にて特別なカップ&ソーサーを使用したウェルカムドリンクのご提供

◇「テーブルウェア・フェスティバル 2022」入場券お一人様1枚付き

◇「テーブルウェア・フェスティバル 2022」公式記念品付き

※チェックイン14:00 / チェックアウト12:00

ご予約開始日：【インターネット予約限定】2021年12月9日（木）12:00～

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）

レストラン情報：6F ダイニング「ドウ ミル」

メインダイニングの「ドウ ミル」では、3種類のブランドからお好みの洋食器をお選びいただけるランチコースをご提供。清楚で上質な食器と本格フレンチがテーブルを華やかに彩ります。見た目にも美しく、さらに味わい深い美食で贅沢なランチタイムを。

使用食器：ウェッジウッド「フロレンティーン ターコイズ」・ヘレンド「ウィーンの薔薇」・レイノー「ストーリー ナチュラル」

【メニュー】◇アミューズ ◇オードブル ◇魚料理 または 肉料理 ◇デザート ほか

「【数量限定】お好きな食器が選べるランチコース」提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil_tableware/

期 間：2022年1月29日（土）～2月6日（日）

※期間中は平日もランチ営業いたします。

時 間：11:30～15:00（ラストオーダー14:30）

料 金：【4皿のコース】お一人様 ￥6,700

【5皿のコース】お一人様 ￥7,800

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



■6F ダイニング「ドゥ ミル」

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

ダイニング「ドゥ ミル」ランチコースイメージ

※ウェッジウッド使用

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。

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

レストラン情報：6F バー「2000」

東京ドームシティが目の前に広がるバー「2000」では、憧れのグラスを使用したシャンパーニュやワインをご用意。8種類のブランドのグラスを用いて、お洒落なバータイムを演出いたします。会津漆器の手塩皿にフランス産チョコレートを添えてご提供いたします。

使用食器：KAGAMI・北一硝子・島津薩摩切子・Sghr スガハラ・モーゼル・華硝・リーデル・ロブマイヤー

【メニュー】◇グラスシャンパーニュ ◇グラスワイン（赤・白） ※フランス産チョコレート付き

「憧れのグラスで楽しむバータイム」提供概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-tableware/>

期 間：2022年1月29日（土）～2月6日（日）

時 間：【平日・土曜】19:00～23:00（ラストオーダー 22:30）

【日曜・祝日】18:00～23:00（ラストオーダー 22:30）

料 金：グラスシャンパーニュ ￥2,500

グラスワイン（赤・白） ￥2,000

※フランス産チョコレート付き

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



バー「2000」

シャンパーニュ、赤ワイン、
フランス産チョコレートイメージ

■6F バー「2000」

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/bar2000/>

お問い合わせ：TEL.03-5805-2299

※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。

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

レストラン情報：1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

光が降り注ぐロビーラウンジ「ガーデンテラス」では、有田焼、波佐見焼、美濃焼より取り揃えた約 35 種類の蕎麦猪口を使用したスイーツをご提供いたします。趣のある個性豊かな食器には、なめらかなパンナコッタをベースに苺のマカロン、彩り鮮やかなフルーツを飾りました。ゆったりと流れる時間を感じながら優雅に過ごすティータイムを。

使用食器：蕎麦猪口（有田焼、波佐見焼、美濃焼より約 35 種類の蕎麦猪口）

【メニュー】◇蕎麦猪口 de パンナコッタ

「蕎麦猪口で愉しむスイーツ」提供概要

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

期間：2022年1月29日（土）～2月6日（日）

時間：10:00～20:00（ラストオーダー 19:30）

料金：お一人様 ドリンクセット¥1,880 / 単品¥1,100

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。



ロビーラウンジ「ガーデンテラス」スイーツイメージ

■1F 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

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

「テーブルウェア・フェスティバル 2022～暮らしを彩る器展～」について

URL：<https://www.tokyo-dome.co.jp/tableware/>

「テーブルウェア・フェスティバル～暮らしを彩る器展～」は、多くの関係者と器を愛する皆様のご協力に支えられながら、2020年まで28年にわたり東京ドームで開催し、コロナ禍による2021年のオンライン開催も含め、食文化の向上を目指す生活提案型の文化催事として、ご来場いただくお客様、関係業界はもとより、各方面から高い評価をいただいております。人々が充実した生活環境を求め、自分なりの空間を楽しむようになってきている昨今、「感性豊かな潤いのある生活提案」を趣旨とした本催事は、更なる発展を目指してまいります。



【テーブルウェア・フェスティバル 2022～暮らしを彩る器展～開催概要】

開催期間：2022年1月29日（土）～2月6日（日）

※東京ドームホテル（B1 宴会場）は、2月3日（木）までの6日間開催

※オンラインイベントは、1月29日（土）9:00～2月28日（月）19:00まで閲覧可

開催場所：東京ドームシティ内【プリズムホール、Gallery AaMo、東京ドームホテル（B1 宴会場）】およびオンライン

塩貝 起志子氏 プロフィール

LaCHICK 代表

食空間プロデューサー / 食器専門家 / 東京ドーム テーブルウェア・フェスティバル プロデューサー 兼オフィシャルコーディネーター

国内外でテーブルエンターテインメント、フラワーアレンジメントの研鑽を積み、食演出のプロデューサーとして活躍。実績と経験あるコンサルタント、プロモーション、企業・ブランド・地域産業のマーチャンダイジング等、食演出のプロジェクトを手掛ける。VMD ディスプレイ、ホテルレストランの食器プロデュース、食生活アドバイザー・調理師の資格を生かしたフードスタイリングなど豊かな食シーンを幅広くプロデュース。

全国の伝統工芸品・陶磁器産地、国内外の洋食器ブランド、和洋問わぬ食器に精通する食器専門家。手掛けた産地は 20 産地、洋食器ブランドは 50 ブランド以上。年間の展示コーディネートは 70 プラン以上。

また、今までに行ったセミナーは 400 回超。空間演出の魅力を広めるべくプロ養成のセミナーから一般セミナーまで教育・指導も行う。

- ・食空間スタイリングサロン「style LaCHICK」主宰
- ・セレクトショップ「de-ai」（デ・アイ）オーナー



食空間プロデューサー 塩貝 起志子氏

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

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

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ます。



東京ドームホテル外観

※本リリースの画像はすべてイメージです。※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

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
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654

銀座松竹スクエア 10 階