

報道関係各位

おかげさまで開業 60 周年 中国料理「後樂園飯店」

伝統の味を守りつつ、後樂園スタジアム時代より東京ドームと共に歴史を刻む名店

2022 年 3 月 16 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、当ホテル直営の中国料理「後樂園飯店」が今年開業 60 周年を迎えるにあたり、これまでご愛顧いただいた皆様に感謝の気持ちを込めて、期間限定のメニューをご用意いたします。

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/hanten-60th_anniversary/



1962 年（昭和 37 年）4 月 16 日に開業した後樂園飯店は、磨き抜かれた伝統の技に現代的なエッセンスを加えた本格的な中国料理をご提供し、開業当時と変わらず現在も各界のスポーツ選手や関係者をはじめ、多くのお客様に親しまれております。60 周年を節目に、これからもお客様の記憶に残る革新的なメニューをご提供するため、さまざまな挑戦を続けてまいります。

伝統の味を継承しながら、さらに技術を磨き躍進し続ける料理長 稲飯龍典による“60 周年を記念した特別料理”を期間限定にてご用意いたします。また、用途や人数に合わせた個室を多く取り揃えており、安心なプライベート空間で老舗中国料理の美味名菜をご堪能いただけます。

開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「上海蟹入りフカヒレの姿煮入り汁そば」

昭和、平成、令和と全国のファンから愛され続けた「飯店名物 フカヒレの姿煮入り汁そば」の伝統の味を守りつつ、料理長の革新的なアレンジで新たに誕生したメニュー。

上海蟹味噌と身の旨味が凝縮されたスープに、エノキ・しいたけ・筍の風味と食感を加えた、最後の 1 滴まで飲み干したくなる逸品。



開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「上海蟹入りフカヒレの姿煮入り汁そば」

<「飯店名物 フカヒレの姿煮入り汁そば」とは>

現役時代、後樂園スタジアムで活躍されていた某有名野球選手が麺とフカヒレがお好きで、しょうゆベースの汁そばにフカヒレの姿煮をのせたらどうかと、お作りしたことがきっかけで誕生。以後名物料理となり、多くのお客様にお楽しみいただいております。

開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「上海蟹入りフカヒレの姿煮入り汁そば」提供概要

日 時：2022 年 4 月 16 日（土）より販売開始 11:30～22:00（ラストオーダー21:00）

料 金：¥4,500

※表示料金はサービス料・消費税込み

後樂園飯店開業 60 周年記念「フカヒレ三昧 華扇コース」

日頃よりご利用いただいているお客様より、「フカヒレ入り汁そばをコースの中で食べたい」とリクエストをいただいたことから生まれた期間限定の“フカヒレ尽くし”の贅沢コースです。汁そばをはじめ、刺身やスープ、点心などにフカヒレを使用し、さまざまな調理法でお楽しみいただけます。

【コース内容】

- ・フカヒレの刺身入り前菜の盛り合わせ
- ・蟹肉入りフカヒレの蒸しスープ
- ・海老のチリソース
- ・フカヒレ入り蒸し餃子と小籠包
- ・五種野菜の上海蟹入りフカヒレのあんかけ
- ・牛ロースのステーキ 蜂蜜黒胡椒ソース
- ・フカヒレ入り汁そば 青菜添え
- ・伝統の杏仁豆腐と中国菓子の盛り合わせ



後樂園飯店開業 60 周年記念「フカヒレ三昧 華扇コース」

後樂園飯店開業 60 周年記念「フカヒレ三昧 華扇コース」提供概要

日 時：2022 年 4 月 16 日（土）～6 月 30 日（木） 11:30～22:00（ラストオーダー20:30）

料 金：お一人様 ¥8,300

※表示料金はサービス料・消費税込み

※2 名様より承ります。 / 前日までに要予約

※フリードリンク付きプラン（お一人様¥10,000 / 2 時間制 / 5 名様より）もございます。

開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「鯛の香味焼き炒飯（XO 醤スープ添え）」

特製炒飯と程よい塩加減で焼かれた鯛が相性抜群の逸品。炒飯と鯛の身をそのままお楽しみいただいた後は、スープと XO 醤・黄韭・香菜の薬味をかけて味の変化をお楽しみいただけます。スープをかけることでパリッと焼かれた鯛の皮の香りが溶け出し、より美味しさが増します。



開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「鯛の香味焼き炒飯（XO 醤スープ添え）」

開業 60 周年記念 特別アラカルトメニュー「鯛の香味焼き炒飯 (XO 醬スープ添え)」提供概要

日 時：2022 年 4 月 16 日 (土) ～6 月 30 日 (木) 11:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

料 金：¥5,000

※表示料金はサービス料・消費税込み

※【1 日 6 食限定】 / 2～3 名様分



おかげさまで 60 周年「60 種類から選べるオーダー式バイキング」【土・日・祝日・特定日開催】

人気の北京ダックや伝統の杏仁豆腐、赤・白麻婆豆腐をはじめとする 60 種類の本格中国料理を、お席に着席したままご注文、スタッフがお席までお持ちするオーダー式のバイキング。60 周年を記念したメニューも登場いたします。



おかげさまで 60 周年「60 種類から選べるオーダー式バイキング」【土・日・祝日・特定日開催】

おかげさまで 60 周年「60 種類から選べるオーダー式バイキング」【土・日・祝日・特定日開催】提供概要

日 時：2022 年 4 月 16 日 (土) ～6 月 26 日 (日) 17:00～21:00 (ラストイン 19:30)

※土・日・祝日・特定日 / ディナータイム限定

※特定日：5 月 2 日 (月)・5 月 6 日 (金)

料 金：お一人様¥6,500 お子様 (4 歳～小学生) ¥3,500

※表示料金はサービス料・消費税込み

※2 名様より承ります / 前日までに要予約 / 2 時間制



お一人様一皿限定
「殻付き帆立貝の XO 醬炒め」

開業 60 周年のお得な特典：

4 月 16 日 (土) ～5 月 8 日 (日) の期間

お一人様一皿限定「殻付き帆立貝の XO 醬炒め」

5 月 14 日 (土) ～6 月 26 日 (日) の期間

お一人様一皿限定「豚フィレ肉のスパイシーパウダー」

※大人料金でご利用のお客様に限ります。



お一人様一皿限定
「豚フィレ肉のスパイシーパウダー」

おかげさまで開業 60 周年 伝統の杏仁豆腐が 7 日間限定「¥60」

60 周年を記念し、程よい甘さとクリーミーで滑らかな味わいがお客様より好評をいただいている伝統の「杏仁豆腐」を期間限定で 1 皿 **¥60** にてご提供いたします。

「杏仁豆腐」提供概要

日 時：2022 年 4 月 16 日（土）～4 月 22 日（金）

※ランチタイム限定

（平日 11:30～14:00 / 土・日 11:30～15:00）

料 金：¥60

※表示料金はサービス料・消費税込み

※お一人様 1 皿限定

※お食事をご注文のお客様に限ります。



後樂園飯店伝統の「杏仁豆腐」

料理長 稲飯龍典コメント



料理長 稲飯龍典

1962 年の開業より続く伝統の味を守りながら、当店の味を求めてご来店いただいたすべてのお客様の記憶に残る革新的なメニューをご提供できるよう、さまざまな挑戦を続けております。当店はダイニングの他、ご家族での会食、企業の宴席でもご対応可能な大小さまざまな個室を完備しており、ご宴席ではお客様一人一人に合わせたメニューもご用意させていただきます。

開業 60 周年を迎え、さらに多くのお客様に「また食べたい」「食べてみたい」とご来店いただけるお店作りを目指してまいります。

ゆったりとした空間で老舗中国料理の美味名菜をご堪能ください。

中国料理「後樂園飯店」営業概要

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

営業時間：11:30～22:00

（ラストオーダー 21:00 / コース料理 20:30）

場 所：後樂園ホールビル 2F

ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3817-6134

※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。



小宴会場「翡翠」

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/>

中国料理「後樂園飯店」における感染拡大防止対策はこちらをご覧ください。

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/hanten/>

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㎡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

銀座松竹スクエア 10階

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