

## 日本テレビ「ゴチになります！」特別メニューを期間限定販売

出演者も絶賛！料理長が腕を振るう渾身の本格中国料理

2022年4月14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）の直営レストラン 中国料理「後楽園飯店」は、2022年4月14日（木）日本テレビ系にて放映の『ぐるぐるナインティナイン』『ゴチになります！』の舞台となりました。放映を記念して、番組内でご提供した特別メニューを2022年4月16日（土）より期間限定で販売いたします。

関連情報 URL：[https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten\\_gochispecial/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten_gochispecial/)



北京・上海料理を中心に絶品料理を匠の技で仕上げる料理長 稲飯龍典が、番組の放映に伴い、黒毛和牛や鮑、土佐あかうしなどの豪華食材を使用し、工夫を凝らした特別メニューの数々を考案いたしました。「ゴチになります！」出演者の皆様に絶賛いただいたメニューを、この機会にぜひご賞味ください。

### 「ゴチになります！」出演者の皆様が召し上がった絶品中国料理の数々がラインナップ！

#### ◇【1日10食限定】黒毛和牛リブローズ 酸菜しゃぶしゃぶ（2～3人前）

スペシャルメニューとして登場した本メニューは、黒毛和牛のリブローズを香辛料が効いた中華出汁でしゃぶしゃぶし、爽やかな酸味が引き立つ酸菜（スワンツァイ）と八角などが効いた鶏ガラスープに合わせました。濃厚な旨味のリブローズとさっぱりした酸菜が相性抜群な逸品です。

※「酸菜」（スワンツァイ）：

中国東北部で白菜から作る塩漬け



「黒毛和牛リブローズ 酸菜しゃぶしゃぶ」

◇【1日10食限定】鮑入り福建炒飯



「鮑入り福建炒飯」

豚フィレ肉、天使の海老、生帆立、干し椎茸など、色とりどりの具たくさんな餡かけ炒飯。3時間かけて味を含ませた鮑のオイスター煮込みを乗せて、贅沢に仕上げました。

◇【1日10食限定】土佐あかうし和牛サーロインステーキ 蜜椒ソース (2~3人前)

余分な脂身が少なく、旨味成分のアミノ酸が豊富といわれている土佐あかうしに、四川豆板醤、揚げエシャロット、ニンニクなどが効いた蜂蜜ベースの蜜椒（ミーチャオ）ソースを合わせました。お肉の旨味が一層引き立つ食べ応えのある逸品です。

※状況により販売終了となる場合がございます。



「土佐あかうし和牛サーロインステーキ 蜜椒ソース」

「ゴチになります！」特別メニュー提供概要

URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten\\_gochispecial/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten_gochispecial/)

期間 : 2022年4月16日(土)~6月30日(木)

時間 : 11:30~22:00 (L.O.21:00)

場所 : 後楽園ホールビル 2F 中国料理「後楽園飯店」

料金 :

「黒毛和牛リブコース 酸菜しゃぶしゃぶ」 ¥6,500

「鮑入り福建炒飯」 ¥3,200

「土佐あかうし和牛サーロインステーキ 蜜椒ソース」

¥10,600

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※番組内でご提供したお料理より、内容や素材・分量が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ : TEL. 03-3817-6134 (11:30~22:00)



小宴会場「翡翠」

## 「おみや」でご紹介いただいた「中華饅頭」・「杏仁豆腐」も販売中！

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

### ◇中華饅頭 ※要冷凍

長年、後樂園飯店のお土産として愛されてきた「中華饅頭」。

ご家庭でふっくらと蒸してお召し上がりください。

販売時間：11:30～21:00

料 金：6 個入り(肉まん 3 個・あんまん 3 個)¥1,749

※8 個入り(肉まん 4 個・あんまん 4 個：¥2,332)・10 個入り(肉まん 5 個・あんまん 5 個：¥2,916) もご用意しております。



「中華饅頭」

### ◇杏仁豆腐 ※要冷蔵

後樂園飯店の大人気メニューである「杏仁豆腐」を皆様のご家庭でもぜひご賞味いただきたい、という思いから、何度も試作を重ね、こだわり抜いた商品です。

販売時間：11:30～21:00

料 金：6 個入り ¥2,160

※お取り寄せ販売もごさいます。詳しくは東京ドームホテル 公式ウェブサイトをご覧ください。



「杏仁豆腐」

ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3817-6134 (11:30～22:00)

※写真は盛り付け例のイメージです。

※ご利用の際はお早めにご予約ください。

※表示料金は消費税込みの料金です。

## 中国料理「後樂園飯店」料理長 稲飯龍典



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」

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

1962年（昭和37年）4月16日に開業した後樂園飯店は、**今年開業60周年**を迎えます。

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。

『開業60周年記念企画』の詳細はこちらをご覧ください。

URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/hanten-60th\\_anniversary/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/hanten-60th_anniversary/)



## 中国料理「後樂園飯店」営業概要

営業時間： 11:30～22:00（ラストオーダー21:00）

場 所： 後樂園ホールビル 2F

ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3817-6134（11:30～22:00）

※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。

## 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。

※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

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