

報道関係各位

【開業 22 周年】
“ありがとう”の気持ちを込めてたくさんの“美味しい”をお届け
おかげさまで東京ドームホテルは開業 22 周年

2022 年 5 月 18 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、2022 年 6 月 1 日に開業 22 周年を迎えます。直営レストラン 5 店舗では感謝の気持ちを込めた開業 22 周年特別メニューをご提供いたします。

関連情報 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 22 周年を迎えることができました。22 年分の感謝の気持ちを込め、直営レストラン 5 店舗において期間限定のメニューをご用意しお客様をお迎えいたします。

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/#2206

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ディナーコースをご提供いたします。カナダ産オマール海老のグラタンとスパイシーなパスタをはじめ、夏野菜と共に楽しめる魚料理、黒毛和種和牛や CAB チョイス ブラックアンガス牛などから選べるメインディッシュを贅沢にご堪能いただけます。



カナディアンオマール海老の Pasta コース「Ventidue」提供概要

期 間：2022 年 6 月 1 日（水）～8 月 21 日（日）

時 間：18:00～23:00（L.O.21:00）

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。

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～21:00）

6F ダイニング「ドゥ ミル」

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

メインダイニングの「ドゥ ミル」では、落ち着いた雰囲気の中で味わう本格フレンチコースをご提供いたします。メインディッシュとしてご用意するお料理は、活けオマール海老 1 尾を丸ごと使用し、2 種の調理法をお好みでお選びいただけます。王道のフランス料理を心ゆくまで堪能ください。



「活けオマール海老 1 尾を 3 種の調理法から 2 種選べるコース」提供概要

期 間：2022 年 6 月 1 日（水）～7 月 15 日（金）

※2022 年 7 月 16 日（土）～8 月 31 日（水）は国産黒鮪をメインディッシュにしたコースをご提供いたします。

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

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

※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。

ご予約・お問い合わせ：【3 日前までに要予約】

レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～21:00）

3F スーパーダイニング「リラッサ」

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

ブッフェレストランの「リラッサ」では、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが一堂に集う「シェフズグルメフェア」第 2 弾を開催。第 1 弾に続き、洋食・中華シェフ渾身の自信作が新たに勢揃い。バラエティ豊かなラインナップにてお届けする、安全・安心な“New スタイルブッフェ”を心ゆくまでお楽しみいただけます。



【プライスアップメニュー】
 ◇名誉総料理長 鎌田昭男 監修
 「鮑と海老のフリカッセ オレンジの香り」
 (ブッフェ料金にプラス¥1,000)

名誉総料理長が手掛けるのは“鮑”をメインとした高級感のある逸品。海老の風味に焦がしバターのkokをプラスした、オレンジの香り漂うまろやかなソースで仕上げました。



「シェフズグルメフェア」第2弾 開催概要

期 間：2022年6月1日（水）～8月21日（日）

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】 17:00～21:30(ラストイン 21:00)

料 金：

ランチ お一人様¥4,600 / お子様(4歳～小学生)¥1,800

ディナー お一人様¥6,100 / 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。

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～21:00）

1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

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

開放感のある「ガーデンテラス」からお届けするのは、開業 22 周年を記念したスペシャルケーキ「デリス ショコラ」。ホワイトチョコレートをベースとしたムースケーキに苺やメロン、マンゴーなどを飾り華やかに仕上げました。感謝の気持ちがたくさん詰まった 6 月限定のスペシャルケーキです。

開業 22 周年スペシャルケーキ「デリス ショコラ」提供概要

期 間：2022年6月1日（水）～6月30日（木）

時 間：10:00～20:00 (L.O.19:30)

料 金：¥1,580

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

お問い合わせ：TEL.03-5805-2201



6F バー「2000」

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-seasonal/#2206>

目の前に広がる東京ドームシティの景色を眺めながら、至高の一杯を。桃のピューレにロゼシャンパーニュとパッションフルーツのリキュールを合わせ、アクセントになるピンクペッパーを加えて仕上げました。



開業 22 周年記念 ロゼシャンパンカクテルフェア

「ル・シエル・ロゼ」提供概要

期 間：2022 年 6 月 1 日（水）～8 月 21 日（日）

時 間：平日・土曜 19:00～24:00（L.O.23:30）

日曜・祝日 18:00～24:00（L.O.23:30）

料 金：¥2,910 ※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

お問い合わせ：TEL.03-5805-2299

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/>
※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。

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