

東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男監修「おせち料理 2023」

一品一品丁寧に仕上げた、お正月に華を添えるおせち料理

2022年9月21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10月1日（土）より、名誉総料理長 鎌田昭男が監修する「おせち料理」の予約受付を開始いたします。

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

2023年のお正月に東京ドームホテルが自信をもってお届けするこだわりの料理の数々。ご家族や大切な方とお過ごしになる団らんのひとときを華やかに彩ります。名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、シェフが皆様のご健康と平安な一年を願い、心を込めてご用意いたします。



東京ドームホテル「おせち料理 2023」

「黄綬褒章」・「フランス共和国農事功労章シュヴァリエ」・「卓越した技能者（現代の名工）」など数々の受賞歴のある名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、新年にふさわしく上品に趣向を凝らした料理を盛り込んだ「おせち料理」。オマール海老や国産牛、フォワグラなどの厳選食材を使用し、一品一品丁寧に仕上げたホテルの本格的な味わいを、ごゆっくりご堪能ください。

和洋中 三段重

【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き / 笹巻き栗金団 / いくら / 田作り / 柚子伊達巻き / 百合根甘露煮 / 鶏牛蒡巻き など

【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスモーク ライム添え / スモークトラウトサーモンのロザース仕立て / オマール海老黄金焼き / フォワグラのパルフェ ポルト酒風味 トリュフ添え / 鴨胸肉のコンフィと金柑のコンポート / トゥールーズソーセージのブリオッシュ包み / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ など

【中華】

鮑のオイスターソース煮 / 海老のチリソース /
チャーシュー / 牛ホホ肉の八角風味 / すけそう
鱈の麻辣焼き / カシューナッツ抹茶仕立て / ク
ラゲの冷製 など



和洋中 三段重

和洋中 二段重

【和食】

数の子白醬油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き /
笹巻き栗金団 / いくら / 田作り / 柚子伊達巻き /
百合根甘露煮 / 鶏牛蒡巻き など

【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立の
スモーク ライム添え / スモークトラウトサーモ
ンのロザス仕立て / オマール海老黄金焼き /
フォワグラのパルフェ ポルト酒風味 トリュフ添
え / 鴨胸肉のコンフィと金柑のコンポート /
からすみ ミモレット グリュイエールチーズ /
海老のチリソース / チャーシュー / クラゲの冷製 など



和洋中 二段重

名誉総料理長 鎌田昭男

1971 年渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ムージャン」など
で研鑽を積む。

帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、日本の
フレンチ史上初めて「ポワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

1986 年 ホテル西洋銀座 総料理長就任

1996 年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998 年 優良調理師都知事賞受賞

2001 年 東京ドームホテル 総料理長就任

2007 年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章

2012 年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

2013 年 卓越した技能者（現代の名工）受賞

2019 年 東京ドームホテル名誉総料理長就任

2021 年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

「おせち料理 2023」販売概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/osechi/>

ご予約期間：2022年10月1日（土）～12月25日（日）

ご予約方法：お電話 または 東京ドームホテル 公式ウェブサイト

料金：

「和洋中 三段重」 ¥43,000

「和洋中 二段重」 ¥32,000

※表示料金は消費税込みの料金です。

お引き渡し日時：2022年12月31日（土）11:00～17:00

お引き渡し場所：B1 宴会場

※宅配も承っております。宅配可能エリア・送料につきましてはお問い合わせください。

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：バンケットセールス部 宴会予約課 TEL.03-5805-2258（受付時間 11:00～18:00）

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㎡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

佐々木

〒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