

報道関係各位

東京ドームホテルのクリスマス 2022

シェフが心を込めて贈る聖夜のディナーとクリスマスケーキ付き宿泊プラン

2022 年 10 月 20 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、大切なお相手やご家族と過ごす特別なクリスマスに、期間限定のスペシャルディナーコースや宿泊プランを販売いたします。

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



大切な方と過ごす、クリスマスだけのスペシャルディナー。東京ドームホテルでは各レストランのシェフが贅を尽くした華やかな料理で聖夜を彩ります。ダイナミックな夜景を眺めながら味わう洗練されたイタリア料理、軽やかさと深み、品位ある華やかさを纏うフランス料理で、煌めくひとときをご提案いたします。

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

地上 150m からの瞬く夜景とともに、クリスマスミュージックの生演奏をお愉しみいただきながら、一皿一皿繊細かつ上品に仕上げた彩り豊かなイタリアン。

コース全体にクリスマスカラーを施し、味わいはもちろん見た目にもこだわったシェフ特製のディナーコース。

アンティパストミストにはイタリアでクリスマス・イヴに食べられる伝統料理を雲丹、帆立、カンパチなどグラスに盛り付けてアレンジした逸品や、バターナッツ南瓜の甘みに甘酸っぱいビネグレットのアクセント、さらにフォワグラとトリュフオイルを仕上げに添えた逸品などを一つのプレートに。

贅沢に伊勢海老を半身使った「伊勢海老の香草パン粉焼き」には、素材の美味しさをそのままに海老と蟹、セロリの爽やかなクリームを添えて。

「真鯛のサルタート」は、ソテーした真鯛にスカモルツァチーズ、トマトやほうれん草を合わせて彩り豊かなグラタン仕立てに。

メイン料理には豪快に炭火で焼き上げた「黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 黒トリュフソース」またはじっくり時間をかけて煮込んだ「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み オレンジ香る金時人参のクレマ」をお選びいただけます。

一皿一皿に心のこもった温かい演出を感じる、イタリア料理の美食を聖夜のひとときに。

【メニュー名】

<アンティパストミスト>

鯛のベッカフィーコ / 魚介のサラダ カッポン・マーグロ風 / 林檎のピクルス・モッツアレラブッラータチーズ・ハモンセラーノ / バターナッツ南瓜のヴェリーヌ トリュフ風味 フォワグラ添え / 聖護院蕪・サルシッチャのボッリート ポルチャーニコンソメ

<パスタ>

伊勢海老の香草パン粉焼き 2色のフェトチーネ 海老と蟹のセロリクリーム

<魚料理>

真鯛のサルタート ほうれん草とスカモルツァチーズのグラティナート

フレッシュトマトフォンデュ 香草風味

<肉料理>

【下記よりお選びください】

◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 黒トリュフソース

◆国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

オレンジ香る金時人参のクレマ

<ドルチェ>

ピスタチオ トルテ 栗のクリーム添え

ラズベリー風味のフロマージュブランアイス



「アーティスト カフェ」ムニュ ディ ナターレ 2022

「ムニュ ディ ナターレ 2022」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-christmas/>

期 間 : 2022 年 12 月 22 日 (木) ~ 12 月 25 日 (日)

時 間 : 17:00~23:00 (ラストオーダー21:00)

※全席【2 時間制】となります。

※2022 年 12 月 23 日 (金) ~ 12 月 25 日 (日) は【2 部制】となります。

料 金 : お一人様 ¥19,800 / 【窓側・バルコニーシート】お一人様 ¥22,800

※グラスシャンパーニュ付き

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

■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/list/artistcafe/>

ご予約・お問い合わせ : 【要予約】TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00~19:00)

6F ダイニング「ドゥ ミル」

贅沢素材が織りなす匠のフレンチがおふたりの夜を上質なひとときに。

アミューズからデザートまで厳選された食材の掛け合わせなどシェフの技が光る、他では味わえない本格フレンチのクリスマスディナーコース。

オマール海老の殻を赤ワインで煮出し、ミソでつないだソースをオマール海老の身とともにテリースに仕立てたオードブルは、オマール海老の風味が香り立ち赤ワインの深みを味わえるシェフ渾身の一品。

「鴨とフォワグラのポトフ」は具沢山のコンソメスープをパイで包み、開けると黒トリュフが香る五感で愉しむ逸品。

甘鯛を香ばしく焼き、こだわりのバターの風味とともに食べ進めると一品でいくつもの味わいを体感できる「甘鯛のクルスティアン セップ茸のラグー添え」。

「鹿肉のロースト」では、バニユルスワインの甘みを活かしたソースと鹿の野性味、さらに濃厚なカカオランブルが口の中で掛け合わせり甘味と渋みの絶妙なハーモニーを奏でます。

メインダイニングのシェフが贈るクリスマスプレゼントを特別な夜にご堪能ください。

【メニュー名】

<アミューズ>

本マグロとキャビア 卵黄のモワルーと共に…

<オードブル>

オマール海老のシヴェとポワローコンフィ ゼリー寄せ

<スープ>

鴨とフォワグラのポトフと

黒トリュフのスーピエール パイ包み焼き

<魚料理>

甘鯛のクルスティアン セップ茸のラグー添え

発酵バターのブルブランソース 香り高いマダガスカル産バニラのアクセント

<肉料理>

鹿肉のロースト バニユルスソース “苦味”とのフュージョン ※鹿肉を牛フィレ肉に変更可

※鹿肉を和牛フィレ肉に変更の場合はプラス¥2,486

<デザート> 赤い果実のヴァシュラン



「ドゥ ミル」ムニュ ド ノエル 2022

「ムニュ ド ノエル 2022」提供概要

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

期 間 : 2022 年 12 月 16 日 (金) ~ 12 月 25 日 (日)

時 間 : 18:00~22:00 (ラストオーダー21:00)

※土・日および 2022 年 12 月 23 日 (金) は 17:00~

※2022 年 12 月 23 日 (金) ~ 12 月 25 日 (日) は【2 時間制・2 部制】となります。

料 金 : お一人様 ¥21,000 ※グラスシャンパーニュ付き

※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/>

ご予約・お問い合わせ : 【要予約】TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00~19:00)

※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。

【聖なる夜に】高層階確約 クリスマスケーキ付き宿泊プラン

クリスマスの夜に、煌めく東京ドームシティや都心の夜景に包まれながら、ゆっくりとお寛ぎいただけるクリスマスケーキ付き宿泊プランです。



客室例：スタンダードダブルルーム



クリスマスケーキ 2022「ミロワール・ルージュ」

【聖なる夜に】高層階確約 クリスマスケーキ付き宿泊プラン販売概要

URL： https://www.tokyodome-hotels.co.jp/stay/plan/christmas_cake/

期 間：2022 年 12 月 20 日（火）～12 月 25 日（日）

料 金：1 泊 1 室 2 名様利用 ￥17,220～

※室料・サービス料・諸税込み

※ご朝食付きのプランもございます。

※チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00

内 容：

(1) お部屋は高層階確約

(2) 2 名様用のクリスマスケーキ「ミロワール・ルージュ」付き（1 泊 1 室につき 1 台）

※クリスマスケーキサイズ：直径 10cm×高さ 4.5cm（アルコール不使用）

予約受付：2022 年 10 月 20 日（木）10:00～

ご予約・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）

東京ドームホテルのクリスマスツリー

冬期恒例の「東京ドームシティ ウィンターイルミネーション」開催に伴い、東京ドームホテルにもメインクリスマスツリーが登場いたします。

今年は赤やシャンパンゴールドを基調とした高さ約 6 メートルのクリスマスツリーがロビーを華やかに彩ります。

設置期間：2022 年 11 月 11 日（金）～12 月 25 日（日）



東京ドームホテル メインクリスマスツリーイメージ

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