

報道関係各位

**オマール海老や黒毛和種和牛などの贅沢素材が魅力の
開業 25 周年記念コースを窓から見渡す地上 150m の絶景とともに。
シェフこだわりのイタリアンコースを期間限定で**
高級食材と季節のフルーツを使用したシェフの技が光る特別コース。スペシャリテであるパスタをはじめ、
メインディッシュ、デザートまでこだわったイタリア料理のコースで至福の時間を

2025 年 5 月 8 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、
ホテル最上階（地上 150m）に位置するスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、
開業 25 周年を記念したイタリア料理の特別コースを 2025 年 6 月 1 日(日)よりご提供いたします。

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/



開業 25 周年記念ディナーコース「VENTICINQUE (ヴェンティチンクエ)」

開業 25 周年記念ディナーコース「VENTICINQUE (ヴェンティチンクエ)」

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

オマール海老や黒毛和種和牛などを贅沢に使用した開業 25 周年記念ディナーコース「VENTICINQUE (ヴェンティチンクエ)」。

季節のフルーツを使用したソースを食材に合わせた、シェフの技が光る特別コースです。味わいはもちろん、見た目にもこだわった魅力的な一皿一皿を、目の前に広がる絶景とともに心ゆくまでお楽しみいただけます。



開業 25 周年記念ディナーコース
「VENTICINQUE (ヴェンティチンクエ)」



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」店内

前菜： アンティパストミスト 〜スタンドスタイル〜

パスタ： 香ばしく焼いた豚肉と丸茄子のアマトリチャーナ仕立て
シェフのスペシャリテであるパスタは、程よく焼き上げた豚肉と丸茄子の旨味、
トマトベースのコク深い味わいを感じる一皿。

魚料理： オマール海老のスパイス焼き マンゴーパッションソース ココナッツの香り
半身を贅沢に使いスパイシーに仕上げたオマール海老には、
マンゴーの甘さとココナッツの香りが広がる南国感を楽しむことができるソースを添えて。

肉料理： 【下記よりお選びください】

- ◆静岡県産 LYB 豚肩 ロース炭火焼き
- ◆US 産牛サーロイン炭火焼き 柑橘とフレッシュトマトのサルサ
- ◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き 柑橘とフレッシュトマトのサルサ
- ◆国産牛テンダーロイン炭火焼き 柑橘とフレッシュトマトのサルサ
(プラス ¥2,600)

ドルチェ： パンナコッタ 白桃のコンポート添え
口に入れたらとろりと溶けるまろやかなパンナコッタに、
程よい甘さの白桃を合わせた夏らしいドルチェ。

開業 25 周年記念ディナーコース「VENTICINQUE (ヴェンティチンクエ)」提供概要

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

期 間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

時 間：18:00～22:00 (ラストオーダー 20:00)

料 金：お一人様 ¥12,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

開業 25 周年記念パノラマランチコース

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

ホテル最上階で、澄みきった青空を眺めながらの
絶景イタリアンランチ。開業 25 周年を記念した平日
15 食限定の「和牛ハンバーグ炭火焼き フォワグ
ラ・トリュフソース」はおすすめのメインディッシ
ュ。シェフのスペシャリテであるパスタをはじめ、
選べるメインディッシュ、デザートまで贅沢なお昼
のひとつときをお過ごしいただけます。



開業 25 周年記念パノラマランチコース

前菜： アンティパストミスト 〜スタンドスタイル〜

パスタ： 鶏もも肉とアスパラガスの白ワインクリームソース 柚子胡椒風味
白ワインの酸味とクリーミーなソースのバランスがとれた、まろやかで深い味わいのパスタ。
香り高い柚子胡椒の風味漂う一皿。

メインディッシュ：【下記よりお選びください】

- ◆和牛ハンバーグ炭火焼き フォワグラ・トリュフソース【平日 15 食限定】
- ◆真鯛と海老のサルタート 香草ビネグレットソース
- ◆豚肩 ロースのコンフィ リンゴのモスタルダと彩り野菜のソース
- ◆静岡県産 LYB 豚肩 ロース炭火焼き
(プラス ¥800)
- ◆US 産牛サーロイン炭火焼き
(プラス ¥2,800)
- ◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き
(プラス ¥4,800)

ドルチェ： クラシックティラミス&ドルチェミスト

マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的なドルチェはコースの最後におすすめの逸品。

開業 25 周年記念パノラマランチコース提供概要

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

期 間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

時 間：11:30～15:00(ラストオーダー 14:00)※土・日・祝日は、2 時間制となります。

料 金：お一人様 ¥5,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」について

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



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」店内



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」店内

ホテル最上階の 43 階、地上 150m の風景を一望しながらイタリア料理をお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出いたします。エントランスには、お好みのカクテルとともにお待ち合わせや食後のひとときをお過ごしいただける、スタンディングバーをご用意しております。景色を楽しみながら、誕生日・記念日をお祝いいただけるメッセージプレート付きプランもおすすめです。

東京ドームホテル開業 25 周年について

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

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、2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えます。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。



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 m²で、客室 1,006 室、レストラン＆ラウンジ 9 店（ホテル外直営店 1 店含む）、大中小宴会場 15 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・山北

〒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>