

報道関係各位

**名誉総料理長 鎌田昭男が監修する
ホテル自慢のカレーがレトルトになって登場！
Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」
2025 年 6 月 1 日(日)より販売開始**

素材の旨みとスパイスの風味を閉じ込めた逸品。奥深い味と香り、匠の技が光る一皿をご自宅で

2025 年 5 月 23 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、開業 25 周年を記念した新商品として、名誉総料理長 鎌田昭男が監修するレトルトカレー Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」を 2025 年 6 月 1 日(日)より販売開始いたします。



開業 25 周年記念 レトルトカレー

Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」盛り付けイメージ

開業 25 周年記念 レトルトカレー Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」

関連情報 URL：http://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary_curry/

東京ドームホテルは 2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えます。これを機に新たな取り組みとして、スーパーダイニング「リラッサ」で提供している"東京ドームホテル名誉総料理長監修欧風カレー"をベースとしたレトルトカレーを商品化いたします。人気のカレーにさらに鎌田が試行を重ね、ホテルの味わいをご自宅で手軽にお楽しみいただきたいと願いを込めた Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」の販売を開始いたします。

名誉総料理長 鎌田昭男こだわりの逸品。素材の旨みとまろやかなスパイスの風味を閉じ込めた、奥深い味と香りが広がる匠の技が光る一皿をご堪能ください。



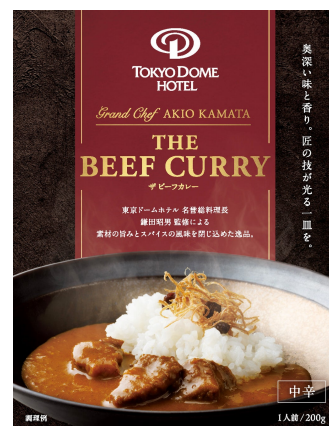
開業 25 周年記念 レトルトカレー

Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」盛り付けイメージ

開業 25 周年記念 レトルトカレー Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」詳細

牛肉と野菜の旨みを凝縮した、こだわりのビーフカレーは、ほどよいスパイス感とともに、まろやかなコクが広がります。口の中でほどけるほど柔らかい牛肉は、肉汁たっぷり。ライスとの相性を追求した、本格派の味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。

- ・ 辛さの目安：中辛
- ・ 内容量：200 グラム



開業 25 周年記念 レトルトカレー

Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」パッケージイメージ

東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男 紹介

1971 年 渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ミュージャン」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「ボワソン・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

開業 25 周年記念 レトルトカレー Grand Chef AKIO KAMATA「THE BEEF CURRY」販売概要

URL： http://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary_curry/

販売開始日：2025 年 6 月 1 日(日)～

時 間：店舗により異なる

場 所：

3F スーパーダイニング「リラッサ」

1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

料 金：1 箱 ¥ 850

※表示料金は消費税込みの料金です

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）

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>