報道関係各位

1962 年創業の東京ドームホテル直営中国料理店「後楽園飯店」が 11 月 14 日(金)リニューアルオープン。“ネオ シノワズリ”空間で味わう、中国皇帝が愛した幻のスープ「佛跳牆」コースも新登場

伝統とモダンが融合する空間へ一新。鮑やフカヒレなど 15 種類の高級食材を煮込んだ贅を尽くした逸品で、唯一無二の食体験を提供いたします

2025 年 8 月 22 日

株式会社東京ドームホテル（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 11 月 14 日(金)に当ホテル直営の中国料理「後楽園飯店」（東京ドームシティ内後楽園ホールビル 2 階）をリニューアルオープンいたします。1962 年の創業以来、多くのお客様に愛されてきた伝統を継承しつつ、“ネオ シノワズリ”をコンセプトにした現代的で洗練された空間へ生まれ変わります。 これを記念し、鮑やフカヒレなど 15 種類の高級食材を贅沢に煮込んだ歴代の中国皇帝に愛されたスープ「佛跳牆（ぶっちょうしょう）」を主役にした特別コース「鳳凰コース」（お一人様 ￥15,000）を期間限定でご提供いたします。

エントランス

桃花(ダイニング)

中国料理「後楽園飯店」リニューアル概要

【リニューアルの背景：63 年の伝統を、次の世代へ】

創業以来、多くの方々に愛されてきた歴史を大切にしながらも、近年高まる『記念日など特別な時間を過ごすための上質な空間』『伝統の中にも新しさを感じる食体験』といったお客様のニーズにお応えするため、後楽園飯店は今回リニューアルし生まれ変わります。エンターテインメントシティの中核を担うレストランとして、新たな感動と体験を提供してまいります。

【コンセプト】NEO CHINOISERIE -ネオ シノワズリ-

17 世紀に西洋へもたらされた「シノワズリ」様式をベースに、現代的で洗練されたモダンな要素を掛け合わせた新しいデザイン。シノワズリのシルク・陶磁器・花鳥柄・漆、中国文化要素の格子・石と後楽園飯店で親しまれてきたカラーをデザインソースとして組み合わせ、現代と歴史が融合した「ネオ シノワズリ」として、今までにない新しいデザイン空間を演出。

シノワズリとは

フランス語で「中国趣味」様式。かつてシルクロードを通って中国文化がヨーロッパで流行した優美なデザイン。

総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel. 03-5805-2151 Fax. 03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp

【リニューアルエリア】
■エントランス
床・壁・天井・家具（一部）を全面リニューアル

エントランス

エントランスは、後楽園飯店の長い歴史とコンセプトのネオ シノワズリの世界観を融合させた象徴的なデザイン。シノワズリの花鳥柄からインスピレーションを受けた床・正面・天井の 3 面にダイナミックな意匠として取り入れ、デザインソースの朱赤・竹・石などを用いて今までにない新しさとともに上質感のある印象的な空間に。最適なライティングプランで、新しい後楽園飯店をより一層魅力的な空間へ演出。

■桃花(ダイニング)
床・壁・天井・家具を全面リニューアル

桃花(ダイニング)

ダイニングはエリア名称の桃花をモチーフとしたデザインで、上質かつ個性的で印象的な空間を創出。 2 つの素材感違いの薄ピンクカラーのクロスを組み合わせ、上品な印象の壁面、さらに屏風をイメージしてアップデートしたオリジナルスクリーン（格子柄・ガラス）を施すことで軽やかに空間を仕切り、フレキシブルに利用できる客席エリアとなりました。ファブリックに柄を随所に取り入れてネオ シノワズリを表現。

リニューアルオープン：　2025 年 11 月 14 日(金)
個室コース・プラン予約受注開始日：　2025 年 8 月 1 日(金)～
ダイニング予約受注開始日：　2025 年 9 月 1 日(月)～

【リニューアル記念】鳳凰コース

【リニューアル記念】鳳凰コース

リニューアルを記念し、歴代の中国皇帝に愛された伝統料理として知られている「15 種類の具材入り 後楽園飯店の壺蒸しスープ」（佛跳牆・ぶっちょうしょう）を目玉メニューとした、鮑の上海風煮込みや北京ダック、海老とトマトのチリソースや牛フィレ肉の黒胡椒炒めなど豪華ラインナップから成る「鳳凰コース」をご用意いたします。

15 種類の具材入り 後楽園飯店の壺蒸しスープ
（佛跳牆・ぶっちょうしょう）

壺蒸しスープ（佛跳牆・ぶっちょうしょう）
鮑やスペアリブ、豚足、フカヒレ、干し貝柱、クコの実、ナツメ、金華ハム、蛹虫草、山芋、牛筋、大根、人参、生姜、花どんこの 15 種類の高級食材を贅沢に煮込み、そのおいしさに「仏様もぶっ飛んだ」といういわれがあるスープです。

メニュー内容

彩飾小碟子	中華前菜銘々盛り
佛跳牆	15 種類の具材入り 後楽園飯店の壺蒸しスープ
蕃茄艶蝦球	海老とトマトのチリソース
中式牛里脊	牛フィレ肉の黒胡椒炒め
金陵片皮鴨	北京ダック
紅焼扒鮑魚	鮑の上海風煮込み
扇貝笋炒飯	帆立貝とアスパラの炒飯
美麗甜點品	本日のデザートと中華菓子の盛り合わせ

【リニューアル記念】鳳凰コース提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/hanten-renewal_special/
期 間：2025 年 11 月 14 日(金)～2026 年 3 月 31 日(火)
時 間：11:30～22:00(ラストオーダー 20:00)
料 金：お一人様　￥15,000
人 数：2～10 名様
ご予約：【前日までに要予約】レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）
※個室のご利用は 5 名様より承ります。
※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。
※当日お受けした鳳凰コースは、佛跳牆のご提供順序が変更となります。

中国料理「後楽園飯店」について

1962 年（昭和 37 年）4 月 16 日に開業した後楽園飯店は、磨き抜かれた伝統の技に現代的なエッセンスを加えた本格的な中国料理を提供し、開業当時と変わらず現在も各界のスポーツ選手や関係者をはじめ、多くのお客様に親しまれております。ご宴会メニューや個室は、大人数のご宴席 やパーティにもご利用いただけます。

所在地：東京都文京区後楽 1-3-61 後楽園ホールビル 2 F

詳しくはこちら：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/hanten/

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 周年を迎えました。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－」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 ㎡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。

※本リリースのパース・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・武井
〒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