

報道関係各位

**【東京ドームホテルのお正月】  
名誉総料理長監修の感謝を込めた豪華おせち料理。  
国産牛やフォワグラ、オマール海老を贅沢に使用した2種を  
10月1日より予約開始**

健康と平安な一年を願い、和洋中のシェフが厳選食材を一品一品丁寧に仕上げた  
ホテルの本格的な「おせち料理」をお届けいたします

2025年9月22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）では、2025年10月1日(水)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。

### おせち料理 2026

新たな一年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料理の数々。名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、和食・洋食・中華のシェフが、皆様のご健康と平安な一年を願い、お正月の食卓が華やぐ本格的で上品な味わいの「おせち料理」を心を込めてご用意いたします。



「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）」など数々の受賞歴を誇る名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、国産牛やフォワグラ、オマール海老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。

### 「おせち料理 2026」販売概要

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

ご予約期間：2025年10月1日(水)～12月25日(木)

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」 ¥49,000 「和洋中 二段重」 ¥37,000

※表示料金は消費税込みの料金です。

お引き渡し日時：2025年12月31日(水)11:00～17:00

お引き渡し場所：B1 宴会場

※配送も承っております。（対象エリア：東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県）

送料は1点につき¥2,200となります。

※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：セールス部 宴会予約課 TEL.03-5805-2258（受付時間 11:00～18:00）

## 和洋中 三段重



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 / 笹巻栗金団 / いくら / 田作り / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻 / 黒豆蜜煮 / 鯧昆布巻 / 杏子柿市松 / 雲丹磯部蒲鉾 など

### 【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスマーク 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 / 海老と野菜のポワソンムースクレープ包み / トマトとオリーブのフィナンシェ / パテ・ド・カンパーニュ マスタード添え / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ / スペイン産生ハム など

### 【中華】

鮑のオイスターソース煮 / 海老のチリソース / スケソウ鱈の麻辣焼き / クラゲの冷製 / 叉焼鶏 / 大根の醤油漬け / 胡瓜甘酢漬け など

## 和洋中 二段重



和洋中 二段重

### 【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き / 笹巻栗金団 / いくら / 田作り / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻 / 黒豆蜜煮 / 鯧昆布巻 / 杏子柿市松 / 雲丹磯部蒲鉾 など

### 【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスマーク 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 / パテ・ド・カンパーニュ マスタード添え / 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 / クラゲの冷製 / 叉焼鶏 など

## 名誉総料理長 鎌田昭男

1971年渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコティル」「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「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

## 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>