

報道関係各位

**オマール海老や黒毛和種和牛、タラバ蟹を使い、  
彩り豊かに仕上げたクリスマス限定イタリアンディナーコースを  
地上 150m から眺める景色とともに。10 月 1 日より予約開始**

ホテル最上階で奏でるクリスマスミュージックの生演奏と、  
シェフの技が光る繊細なイタリアンコースが聖なる夜を演出

2025 年 9 月 25 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、ホテル最上階 43 階のスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、地上 150m からの眺望と彩り豊かにデザインされたシェフの技が光る、繊細かつ上品なお料理を楽しめるクリスマス限定イタリアンディナーコース「Menù di Natale2025（ムニユ ディ ナターレ 2025）」をご提供いたします。2025 年 12 月 20 日(土)から 12 月 25 日(木)までの期間限定で、コースのご予約は 2025 年 10 月 1 日(水)より受付開始いたします。

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



ホテル最上階の 43 階、地上 150m の風景を一望しながら、ディナータイムにはクリスマスミュージックの生演奏と共にクリスマス限定イタリアンコース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。

**クリスマスディナーコース「Menù di Natale2025（ムニユ ディ ナターレ 2025）」**

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

オマール海老やフォワグラ、黒毛和種和牛など厳選した食材をはじめ、見た目にも彩り豊かなシェフのアイデア溢れるクリスマスディナーコース。一皿一皿にデザイン性とおもてなしの演出をプラスしながら、シェフが心を込めて仕上げたイタリアンディナーを特別なひとときに。



クリスマスディナーコース

「Menù di Natale2025 (ムニユ ディ ナターレ 2025)」イメージ

### 聖なる夜を彩るアンティパストミスト

- タラバ蟹、メロンの完熟トマトのゼリー寄せ
- 和牛コールドビーフのインポルティエーノ トリュフ風味
- ウナギのサオール 香草風味
- フォワグラのブリュレ 苺のアクセント
- 帆立とアボカドのタルタル キャビア添え

アンティパストミストは、タラバ蟹やフォワグラ、和牛、キャビア、ウナギなど豪華食材を使った5種のお料理をワンプレートにてご用意。

### オマール海老の香草パン粉焼き タリオリーニ 魚介と蕪の白ワインクリームソース

香草パン粉で焼き上げたオマール海老の半身を贅沢に盛り付けたタリオリーニは、魚介の旨味と蕪のやさしい甘みが溶け込んだ、白ワイン香る濃厚なクリームソースによく絡むシェフの技が光る一皿。

### 鮫鱈、ハマグリの中スープ ディ ベッシェ カルタファタ包み

魚介の香りや風味を閉じ込めたイタリアの高級感あふれるカルタファタ包みのズッパ ディ ベッシェは、鮫鱈やハマグリを使って味わいはもちろん見た目にも華やかに仕上げました。

### 黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き フォワグラ添え 2種のトリュフソース

豪快に炭火で焼き上げたサーロインに、フォワグラを重ねトリュフを添えたメインを飾る贅沢な一皿。

※または、じっくり時間をかけて煮込んだ柔らかい牛ホホ肉の煮込みに、白トリュフ香るソース、リンゴのキャラメリゼがアクセントになった「国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み リンゴのキャラメリゼ添え 白トリュフ風味のソース」をお選びいただけます。

### シェフからの贈り物

コースの最後には“クリスマス”をひとつのプレートで表現。可愛らしさが溢れるクリスマスドルチェ。

### クリスマスディナーコース「Menù di Natale2025 (ムニユ ディ ナターレ 2025)」提供概要

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

期 間：2025年12月20日(土)～25日(木)

時 間：17:00～23:00 (ラストオーダー21:00)

※2時間制となります。

※12月20日(土)、24日(水)のご来店時間は、[17:00/17:30/20:00/20:30]となります。

料 金：お一人様 ¥24,000

【ダイニング窓側席・バルコニーシート2列目ご利用の場合】お一人様¥28,000

【バルコニーシート1列目ご利用の場合】お一人様¥29,000

※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。

予約開始：【要予約】2025年10月1日(水) 10:00～

※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。

## 「クリスマスパノラマランチコース」

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

ホテル最上階(地上 150m)からの、冬の澄んだ青空を眺めながら至高のクリスマスランチをご堪能いただけます。



「クリスマスパノラマランチコース」イメージ

### アンティパストミスト ～スタンドスタイル～

#### オマール海老の香草パン粉焼き タリオリーニ 魚介と蕪の白ワインクリームソース

香草パン粉で焼き上げたオマール海老を贅沢に盛り付けたタリオリーニは、魚介の旨味と蕪のやさしい甘みが溶け込んだ、白ワイン香る濃厚なクリームソースによく絡むシェフの技が光る一皿。

#### 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み リンゴのキャラメリゼ添え 白トリュフ風味のソース

じっくり時間をかけて煮込んだ柔らかい牛ホホ肉の煮込みに、白トリュフ香るソース、リンゴのキャラメリゼがアクセントに。

※または、豪快に炭火で焼き上げたサーロインに、フォワグラを重ねトリュフを添えたメインを飾る贅沢な一皿「**黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き フォワグラ添え 2種のトリュフソース**」(プラス¥3,650にて)をお選びいただけます。

### ティラミス&ドルチェミスト

## 「クリスマスパノラマランチコース」提供概要

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

期 間 : 2025年12月20日(土)~25日(木)

時 間 : 11:30~15:00 (ラストオーダー13:00)

※2時間制となります。

料 金 : お一人様 ¥7,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始 : 2025年10月1日(水) 10:00~

※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。

## 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/>



ノースダイニング



バルコニーシート

※クリスマス期間はレイアウトが変更となります。

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）

## 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 m<sup>2</sup>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>