

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 / 鯨昆布巻 / 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 / 帆立のスモーク 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ナ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 / 鯨昆布巻 / 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 / 帆立のスモーク 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 (パテ・ド・カンパーニュ マスタード添え より表記を変更させていただいております。ご了承ください。更新: 10 月 16 日) / 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「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 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・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>