

報道関係各位

**希少価値の高いジャパニーズウイスキー「響 17 年」のボトルが
2025 年 11 月 1 日(土)より特別価格【50,000 円】に！
東京ドームホテル バー「2000」店内にて数量限定でご提供
開業 25 周年を記念したメインバーから日頃ご愛顧いただいているお客様へのおもてなし**

2025 年 10 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 周年を記念してバー「2000」（トゥエニーオーオー）において、「ジャパニーズウイスキーフェア」と題し、希少価値の高いウイスキーを特別価格で 2025 年 11 月 1 日(土)より数量限定にてご提供いたします。



18.44 メートルのロングカウンターから眺める東京ドームシティのイルミネーションが美しいメインバーで贅沢なひとときをお過ごしください。

開業 25 周年記念「ジャパニーズウイスキーフェア」

関連情報 URL：<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-whisky/>

東京ドームホテルは 2025 年 6 月 1 日に開業 25 周年を迎えました。これを機に、ホテルのメインバーであるバー「2000」では日頃ご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちとして、今年 6 月にも特別販売を実施し、大変ご好評をいただいた「山崎 25 年」や「白州 25 年」に続き、希少価値の高いジャパニーズウイスキー「響 17 年」を数量限定でご提供いたします。



響 17 年

【対象ウイスキー紹介】 「響 17 年」

酒齢 17 年以上の長期熟成モルト原酒を厳選・吟味し、酒齢 17 年以上の円熟グレーン原酒とブレンド。後熟にもたっぷりと時間をかけました。多彩な原酒が一糸乱れぬ絶妙の調和のもとに深く豪華なハーモニーを奏でます。甘く華やかで豊かな熟成香・山崎の長期熟成モルトによる、気品ある熟成木香・まろやかで厚みのあるコク・余韻の豊かなアフターテイストが特長。

開業 25 周年記念「ジャパニーズウイスキーフェア」「響 17 年」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-whisky/>

期 間 : 2025 年 11 月 1 日(土)～ ※数量限定

時 間 : 19:00～23:00 (ラストオーダー : フード 22:00 / ドリンク 22:30)

場 所 : 6F バー「2000」

料 金 : 通常料金 ¥220,000 ⇒ 【特別料金】 ¥50,000 ※ボトルでのご提供となります。

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

【響 17 年ご提供に関する注意事項】

①店内でのご提供・ボトルキープ制となります。

開封・未開封にかかわらず、ボトルの持ち帰りは固くお断りいたします。

開封後のボトルは店舗にてお預かりいたします。(保管期間：最終ご来店日より 1 年間)

②お一人様につき、一本限りとさせていただきます。

③ご予約、お取り置きは承っておりません。

④本企画は在庫がなくなり次第、予告なく終了いたします。

※山崎エッセンスシリーズも同期間特別価格でご提供いたします。

お問い合わせ：6F バー「2000」TEL.03-5805-2299

山崎エッセンスシリーズも同期間、特別価格でご提供

山崎蒸溜所で生み出される多彩な原酒をブレンダーが厳選。スパニッシュオーク樽の味わいの広がり
と奥深さを楽しんでいただける山崎エッセンスシリーズの飲み比べをご堪能ください。



山崎エッセンスシリーズ (スパニッシュオーク、リフィルシェリーカスク、モンティージャワインカスク)

【対象ウイスキー紹介】 「山崎エッセンスシリーズ」

○THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈スパニッシュオーク〉

サントリーは「樽」を高品質なウイスキーづくりに欠かせない原料の一つと考え、新材の選定、買い付けから組み立てまでを自社で行っている世界でも稀なウイスキーメーカーです。その様々な樽により熟成を重ねることで、山崎蒸溜所では多彩な原酒のつくり分けを行っています。THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈スパニッシュオーク〉は、スパニッシュオーク材を使用しサントリーが自社製樽した「新樽」で熟成したウイスキーです。この新樽で熟成したウイスキーの個性である、ウッディーでスパイシーな香りとエッジの利いた味わいを十分にお楽しみいただける、熟成の良い原酒をブレンダーによりセレクトしました。

○THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈リフィルシェリーカスク〉

山崎蒸溜所では開設当初からスパニッシュオーク材のシェリー樽を使用し、その原酒はサントリーウイスキーにとって欠かせない個性の一つとなっています。THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈リフィルシェリーカスク〉は、1度ウイスキーの熟成に使用したシェリーカスクに、再度ニューポットを樽詰めし、熟成を重ねることであまれたウイスキーです。2回以上ウイスキーの熟成に使用された樽は全てリフィルカスクと呼ばれますが、濃厚な香りや味わいが特長のファーストフィルと比較し、なめらかですっきりとした味わいが熟成の特長です。

○THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈モンティージャワインカスク〉

山崎蒸溜所で育まれる原酒のつくり分けは、ウイスキーづくりの主要な各工程で行われていますが、貯蔵工程においても、寝かせる樽の種類を変えることによって、多彩な原酒を生み出しています。THE ESSENCE of SUNTORY WHISKY 山崎蒸溜所〈モンティージャワインカスク〉は、スペイン南部、モンティージャ・モリレス地区の酒精強化ワインの熟成に使用されたスパニッシュオーク樽で熟成したウイスキーです。ペドロ・ヒメネスを髣髴とさせる濃厚な甘さ、そして最後に残る複雑な余韻をぜひお楽しみください。

開業 25 周年記念「ジャパニーズウイスキーフェア」「山崎エッセンスシリーズ」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-whisky/>

期 間 : 2025 年 11 月 1 日(土)～ ※数量限定

時 間 : 19:00～23:00 (ラストオーダー : フード 22:00 / ドリンク 22:30)

場 所 : 6F バー「2000」

料 金 : ￥5,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

【山崎エッセンスシリーズご提供に関する注意事項】

- ①店内で3種1セット（各銘柄ハーフショット 15ml）でのご提供となります。
- ②お一人様につき、1セット限りとさせていただきます。
- ③ご予約、お取り置きは承っておりません。
- ④本企画は在庫がなくなり次第、予告なく終了いたします。

お問い合わせ : 6F バー「2000」TEL.03-5805-2299

バー「2000」について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/bar2000/>

18.44メートルのロングカウンターから眺める東京ドームシティのイルミネーションが美しいメインバー。コンセプトは「お酒と料理のベストマッチ」。おつまみを超えた本格料理が味わえます。また、少人数のお集まりからグループまで、ゆったりとお楽しみいただける個室サロンもご用意しております。



バー「2000」店内

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 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>

