

報道関係各位

日本テレビ「ゴチになります！」出演者絶賛の特別メニューを 老舗中国料理店「後楽園飯店」で 1月23日(金)より期間限定販売

創業以来多くの方々に愛されてきた歴史ある中国料理店で料理長が腕を振るう。

シータイガー・熊本あか牛タン・フカヒレなどを使用した渾身のメニューをラインナップ

2026年1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）の直営レストラン「中国料理「後楽園飯店」は、2026年1月15日(木)、22日(木)に2週連続で日本テレビ系にて放映の『ぐるぐるナインティナイン』「ゴチになります！27」の舞台となりました。放映を記念して、番組内でご提供した特別メニューを2026年1月23日(金)より期間限定で販売いたします。昨年11月にリニューアルしたばかりの上質な空間で、出演者様が味わった美食体験をお楽しみください。

関連情報 URL : https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten_gochispecial/



「ゴチになります！」特別メニュー

北京・上海料理を中心に絶品料理を匠の技で仕上げる中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯龍典が、番組の放映に伴い、伊達の純粋赤豚やシータイガー、熊本あか牛タン、渡り蟹、フカヒレなどの豪華食材を使用し、工夫を凝らした特別メニューの数々を考案いたしました。「ゴチになります！27」出演者の皆様に絶賛いただいたメニューをこの機会にぜひご賞味ください。

「ゴチになります！27」出演者の皆様が召し上がった絶品中国料理をラインナップ



シータイガーと渡り蟹のチリソース

天然で最大級といわれるサイズ感と濃厚な甘み、弾けるような食べ応えが特徴のシータイガーと、噛むほどに広がる強い旨味と甘さが特徴の渡り蟹といった豪華食材を組み合させたチリソース。海老の味噌と渡り蟹の味噌がソースに溶け込み旨味が凝縮した極上の逸品です。

熊本あか牛タン入り円盤餃子 九条ネギの香り

希少な熊本あか牛タンとキャベツ、白菜、にら、ネギを入れた餡を皮で包み、円盤状に形作り蒸してから焼きあげました。仕上げに九条ネギをのせ、熱した油をかけることで、牛タンの味わいと食感はもちろん、相性の良い九条ネギの豊かな香りと甘みをお楽しみいただけます。



伊達の純粋赤豚と生きくらげのパイコー炒飯

宮城県が誇る希少なブランド豚「伊達の純粋赤豚」を主役に、生きくらげの弾力ある食感を加えたパイコー炒飯。パラパラとした炒飯に、繊細な甘さのジューシーな豚肉のコクと香ばしさが移り、濃厚な味わいへと進化した珠玉の逸品。

フカヒレ入り汁そばの味比べ

後楽園飯店の人気商品をベースとしたフカヒレメニュー2種を食べ比べでご用意。醤油ベースのスープと中太のストレート麺、フカヒレにそれぞれこだわりの餡をかけて仕上げました。



桃饅頭

トリュフを刻み豊かな風味をえたカスタードクリームをふかふかの生地で包んだ桃饅頭。独特の香ばしさ、上品な甘さのハスの実の餡と、濃厚なコク、絶妙な塩気が特徴のアヒルの塩漬け卵を包み込んだ桃饅頭の2種をご用意。

「ゴチになります！」特別メニュー提供概要

URL : https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten_gochispecial/

期 間：2026年1月23日(金)～

時 間：11:30～22:00 (L.O.21:00)

場 所：後楽園ホールビル 2F 中国料理「後楽園飯店」

料 金：

「シータイガーと渡り蟹のチリソース」 ¥7,800
「熊本あか牛タン入り円盤餃子 九条ネギの香り」 ¥3,800
「伊達の純粋赤豚と生きくらげのパイコー炒飯」 ¥3,800
「フカヒレ入り汁そばの味比べ」 ¥5,200
「桃饅頭」 ¥1,600

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※番組内でご提供したお料理より、内容や素材・分量が変更となる場合がございます。

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）

「おみや」でご紹介いただいた「杏仁豆腐」も販売中



◇杏仁豆腐 ※要冷蔵

後楽園飯店でご提供している人気の「杏仁豆腐」を皆様のご家庭でもぜひご賞味いただきたいという思いから、何度も試作を重ね、こだわり抜いた逸品に。

「杏仁豆腐」販売概要

販売時間：11:30～21:00

料 金：一箱 6 個入り ¥2,850

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）

※写真は盛り付け例のイメージです。

※表示料金は消費税込みの料金です。

中国料理「後楽園飯店」料理長 稲飯龍典

1962 年の開業より続く伝統の味を守りながら、当店の味を求めてご来店いただいたすべてのお客様の記憶に残る革新的なメニューをご提供できるよう、さまざまな挑戦を続けております。

当店はダイニングの他、ご家族での会食、企業の宴席でもご対応可能な大小さまざまな個室を完備しており、ご宴席ではお客様一人一人に合わせたメニューもご用意させていただきます。

ゆったりとした空間で老舗中国料理の美味名菜をご堪能ください。



中国料理「後楽園飯店」料理長
稻飯龍典

中国料理「後楽園飯店」リニューアル動画公開

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。

リニューアル関連情報について：

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/hanten-info20250822/>



エントランス



桃花(ダイニング)

所在地：東京都文京区後楽 1-3-61 後楽園ホールビル 2F

詳しくは：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/hanten/>

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105,856.6m²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>