

報道関係各位

**料理長が旅して魅了された宮城県の豊かな食材を
ふんだんに。老舗中国料理店「後楽園飯店」が贈る
三陸の海の幸から大地の恵みまでを凝縮した
「宮城食彩コース」が 2026 年 3 月 1 日(日)より期間限定販売**
宮城県が誇る食材の数々。「仙台黒毛和牛」や「みやぎサーモン」、
気仙沼産の「フカヒレ」などをコース仕立てで

2026 年 2 月 10 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、「宮城食彩コース」を 2026 年 3 月 1 日(日)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、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/hanten-miyagi/>



「宮城食彩コース」イメージ

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、実際に宮城の地を訪れ、出会った食材を生かしながら工夫を凝らした特別メニューの数々を考案。匠の技で仕上げる「宮城食彩コース」と題した期間限定のメニューをこの機会にぜひご賞味ください。

「宮城食彩コース」メニュー内容

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

中華前菜銘々盛り

気仙沼産フカヒレの二種味比べ

仙台黒毛和牛と宮城産直野菜のバーベキューソース炒め

みやぎサーモンの舞茸ソース

気仙沼産ハーモニカと吉切鮫の中華風煮込み

伊達の純粋赤豚と宮城県産生きくらげのパイコー飯

ずんだ入り台湾アイスクレープ

気仙沼産フカヒレの二種味比べ

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。気仙沼産の「フカヒレ」にそれぞれこだわりの醤油ベースの餡をかけて仕上げました。



仙台黒毛和牛と宮城産直野菜のバーベキューソース炒め

宮城県で生産される黒毛和種「仙台黒毛和牛」。しっかりと赤身の旨みや良質な脂を味わえる魅力ある牛肉を、宮城県で採れた野菜とともに合わせました。

みやぎサーモンの舞茸ソース

宮城県で養殖された銀ざけの最高級ブランド「みやぎサーモン」。非常に脂ののりが良く、とろけるような食感と甘みのある味わいのサーモンに宮城県産の舞茸を使ったまろやかなソースを添えて。



気仙沼産ハーモニカと吉切鮫の中華風煮込み

1尾からわずか2枚しか取れない、煮込み料理に適した気仙沼産メカジキの希少部位「ハーモニカ」(背びれの付け根)と「吉切鮫」を中華風の味わいで。贅沢な食感もあわせてお楽しみいただけます。

伊達の純粹赤豚と宮城県産生きくらげのパイコー飯

宮城県が誇る希少なブランド豚「伊達の純粹赤豚」を主役に、「生きくらげ」の弾力ある食感を加えたパイコー飯。お米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。



ずんだ入り台湾アイスクレープ

宮城県名物の「ずんだ餡」、バニラアイスクリーム、ピーナッツ、パクチーをもちもちの生地とともに台湾風クレープとしてご提供いたします。

「宮城食彩コース」提供概要

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

期 間 : 2026年3月1日(日)～

時 間 : 11:30～22:00(ラストオーダー 20:30)

場 所 : 後楽園ホールビル 2F 中国料理「後楽園飯店」

料 金 : お一人様 ￥15,000

人 数 : 2名様～

ご予約 : 【前日までに要予約】レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

※個室のご利用は5名様より承ります。

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

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)

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、後楽園飯店はリニューアルし生まれ変わりました。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>

