

報道関係各位

【世界最大級の環境アクションに初参加】
東京ドームホテル「EARTH HOUR 2026 in TOKYO DOME HOTEL」
～消灯のその先へ～
未来へつなぐ、特別な感動体験を

静寂なチャペルで開催される 50 名様限定のイマーシブシアターや、LED キャンドルが彩る幻想的な夜とサステナブルな美食やカクテルが、持続可能な未来を考えるきっかけをご提案

2026 年 2 月 17 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、2026 年 3 月 28 日(土)に実施される世界最大級の環境アクション「EARTH HOUR(アースアワー)2026」に初参加いたします。

EARTH HOUR は、2007 年に WWF オーストラリアとパートナー企業が、気候変動への関心を高めるためにシドニーで行った消灯イベントをきっかけに始まりました。今では世界最大級のグラスルーツイベントへと成長しています。毎年 3 月の最終土曜日に開催される EARTH HOUR は、180 以上の国と地域が参加し、人々と地球のより良い未来のために行動を起こしています。



「消灯のその先へ」を共通テーマに掲げ、単なる消灯に留まらない、持続可能な未来を考えるための多彩なプログラムを 3 か月間にわたり展開。メインイベントとして、「ESPACT (エスパクト)」が手掛ける静寂に包まれるチャペルで繰り広げられる 50 名様限定のイマーシブシアターや、館内を彩るキャンドルナイトを実施。さらに、メインダイニングではサステナブルな食材を用いた春のスペシャルコース、メインバーではサステナブルスピリッツを用いたカクテルを提供し、持続可能な未来を考えるきっかけをご提案いたします。

■企画背景：電気を消して、地球とつながる「特別な体験」を

EARTH HOUR は、世界中の人々が同じ日・同じ時刻に電気を消すことで、「地球温暖化防止」と「生物多様性保全」への意思を示す世界最大級の環境アクションです。東京ドームホテルでは、単なる消灯に留まらず、その時間をお客様にとって「忘れられない感動体験」に変えるべく、文化・食の両面からアプローチしたコンテンツをご用意いたします。

東京ドームホテル「EARTH HOUR 2026 in TOKYO DOME HOTEL」 ～「消灯のその先へ」未来へつなぐ、特別な感動体験を～

【3月28日(土)限定】静寂に包まれるイマーシブシアター

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/immersive/>

EARTH HOUR の消灯時間 (20:30～21:30) に合わせ、普段は光に包まれるチャペルを舞台に、観客自身が物語の一部となる没入型演劇「イマーシブシアター」を開催いたします。イマーシブコンテンツ創作団体「ESPACT」が贈る、この日、この場所でしか味わえない特別な体験をお楽しみください。

イマーシブシアターに関する開催概要

出演：吉野めぐみ、藤井千咲子、山本美佳、大崎萌々香、
田口新奈 (以上、ESPACT) / 脚本・演出：藤井千咲子
日時：2026年3月28日(土)

20:20～21:40 (20:05 受付開始予定)

会場：東京ドームホテル 5F 「光のチャペル」

料金：無料 (先着 50 名様)

予約開始：2026年2月22日(日) 21:00～

予約URL：カンフェティ内専用ページ <https://torioki.confetti-web.com/form/4664>

お問い合わせ：ESPACT (エスパクト) ※公式 X <https://x.com/Espact2024>



光のチャペル

注意事項：

- ・一度のご予約で承れるのはお一人様1名分となります。イベントの特性上、お席の場所の指定や、お連れ様とお隣同士のお席を確約することはできかねます。また事前のお座席位置に関するお問い合わせにはお答えいたしかねます。
- ・演出の都合上、未就学児のお子様のご入場はご遠慮いただいております。小学生以上のお客様は、必ず保護者(高校生以上)同伴の上でご参加ください。
- ・スマートフォンやカメラによる写真・動画撮影、および録音は、イベント内で指示や許可があったシーンを除き、原則禁止とさせていただきます。

ESPACT (エスパクト) とは

「ESPACT (エスパクト)」は2024年に発足した演劇性に特化した作品作りを行うイマーシブコンテンツ創作団体。“あなたが選ぶ、ただ一つの物語”をテーマに、観客自身の選択によって体験が変化していく自由周遊型の作風を得意としている。



ESPACT (エスパクト)

【3月28日(土)・29日(日)の2日間限定】幻想的な灯りに包まれる「キャンドルナイト」

2日間限定でロビーや館内各所をLEDキャンドルと美しい装花でデコレーションいたします。都会の喧騒を忘れさせる柔らかな光の演出が、地球に想いを馳せる穏やかな夜を彩ります。

【3月1日(日)~5月31日(日)】アースアワーの精神を日常の楽しみへ。美食で未来をつなぐ「サステナブルメニュー」

命を尊び再肥育された「ベターミート」などのエシカルな食材と、製造過程で環境負荷を抑えたサステナブルスピリッツ。食と酒、それぞれの背景にある持続可能な物語を五感で味わう、特別なひとときを3か月にわたり、ダイニング「ドゥ ミル」およびバー「2000」にてご提供いたします。

ダイニング「ドゥ ミル」(6F) 春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-sdgs/course/>

伝統的なフレンチの技法に、春の息吹と地球の未来を見据えた選択肢を融合させた特別なコースです。世界三大珍味をはじめ、アミューズには春食材である桜鱒、さらにフランス産のホワイトアスパラガス、メバルやとちあいかなど、素材そのものの気品と春を感じる一皿一皿は、シェフのこだわりと技が光る逸品です。また、本コースではサステナブル・ディッシュとして、「地産地消」の食材や「ベターミート」を採用し、持続可能な未来に貢献する食体験をお届けいたします。



コースに含まれるサステナブル・ディッシュ

◆魚料理：

オマール海老と東京湾で水揚げされた“春告魚”メバルのポワレ 濃厚なアメリカヌソース

【地産地消・東京湾の恵み】

輸送距離を縮めCO2排出を削減する「地産地消」を追求。東京湾の旬の恵みであるメバルを積極的に活用することで、都市近郊が育む海洋資源の保護に努め、持続可能な循環を支援いたします。

◆肉料理：

黒毛経産牛フィレ肉（ベターミート）のステーキ 西洋わさび風味の軽やかなグレービーソース

【ベターミートの選択】

従来「経産牛（お産を経験した牛）」は肉質が固いといった理由から、食肉としての価値が低く見積もられ、活用しきれないことが一般的でした。当ホテルでは、再肥育によって本来の美味しさを引き出したこれらの命を、『ベターミート（より良い食肉）』として極上の一皿へと昇華。命を余さず尊び、その価値を再発見することで、畜産業における廃棄ロスの削減とエシカルな消費のあり方をご提案いたします。

◆デザート：栃木県産“とちあいか”を使用したフリーズ・ロマノフ

【旬の地産食材】

近隣産地の旬を厳選し、輸送時の環境負荷を抑制。地域の生産者と連携し、フードマイレージ削減を実践しながら、土地の恵みを次世代へ繋ぐ持続可能な食体験をご提供いたします。

【コースメニュー内容】

- 桜鱒のミキユイ 小さなブーケサラダとともに
- フランス産ホワイトアスパラガスとズワイ蟹のカクテル キャビア入りクリームソース
- スナップエンドウのスープ フォワグラのパルフェと黒トリュフ添え
- オマール海老と東京湾で水揚げされた“春告魚”メバルのポワレ 濃厚なアメリカヌソース
- 黒毛経産牛フィレ肉（ベターミート）のステーキ 西洋わさび風味の軽やかなグレービーソース
- 栃木県産“とちあいか”を使用したフリーズ・ロマノフ
- 小菓子、食後のお飲み物

「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-sdgs/course/>

期間 : 2026年3月1日(日)~5月31日(日)

場所 : 6F ダイニング「ドゥ ミル」

時間 : 【ランチ】 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00) ※土・日・祝日のみ営業

【ディナー】 平日 18:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)

土・日・祝日 17:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)

料金 : お一人様 ¥18,000 ※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

ご予約・お問い合わせ : 【前日 16 時まで】に要予約

レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00~19:00)

※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。

ダイニング「ドゥ ミル」について

家庭的で温かいサービスの中、親しい方との大切な時間をお過ごしいただける"隠れ家"レストラン。クラシックな手法をアレンジし、素材を生かした現代風フランス料理をご用意しております。常時 100 種類以上ある豊富なワインセレクションとともに、トータルなお食事をご堪能ください。

※「ドゥ ミル」店内のご利用は中学生以上の方に限らせていただいております。小学生以下のお子様を伴ってのお食事はサロンをご利用ください。(要予約・収容人数 4~20 名)

※短パン、サンダルまたはそれに準ずる軽装は、ご入店をご遠慮いただく場合がございます。

バー「2000 (トゥエニーオーオー)」(6F) : サステナブルカクテル (2種)

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-seasonal/#0301>

世界的に評価の高いサステナブルなスピリッツを使用したカクテルを 2 種ご用意いたします。

◆「Terra Twist Daiquiri (テラ・ツイスト・ダイキリ)」(写真:左)

ラテン語で大地を意味する「Terra」という単語を使用し、大地の恵みをツイストしたという意味。フロール・デ・カーニャが持つ熟成感と土壌のニュアンスを、短く力強い響きに乗せたメニュー名。

世界初、カーボンニュートラルとフェアトレードの両認証を受けたニカラグア産ラム『フロール・デ・カーニャ』を使用。火山の麓で 100%再生可能エネルギーを用いて蒸留されるこのラムは、製造元が 1 世紀以上にわたり環境保全と従業員への教育・医療支援を継続していることでも知られています。地球環境と生産者の暮らしを未来へ繋ぐ、世界で最も持続可能なラムの物語を伝えます。



◆「THE LAST TWIST -Fragrance G&T (ザ・ラスト・ツイスト ~フレグランス・ジントニック~)」(写真:右)

スピリッツの名前である「LAST」を活かし、「LAST (最後) のツイスト」という言葉遊びと、ジンの香りの強さを強調したメニュー名。

酒粕などの未利用資源を、独自の蒸留技術で香り豊かなジンへと再生させた『エシカルジン・LAST』を使用。見過ごされていた素材に新たな価値を見出し、廃棄物を『宝物』へと変える。資源を未来へ繋ぐ知恵と情熱が詰まった、持続可能な蒸留酒の可能性を体感できる一杯です。

「サステナブルカクテル」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/bar2000-seasonal/#0301>

期間 : 2026年3月1日(日)~5月31日(日) 場所 : 6F バー「2000」

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

料金 : 「Terra Twist Daiquiri (テラ・ツイスト・ダイキリ)」 ¥2,000

「THE LAST TWIST -Fragrance G&T (ザ・ラスト・ツイスト ~フレグランス・ジントニック~)」 ¥2,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

ご予約・お問い合わせ : バー「2000」TEL.03-5805-2299

バー「2000」について

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。

※20歳未満の方のご入店はお断りしております。〔特定日営業〕ティータイムを除く）短パン、サンダルまたはそれに準ずる軽装は、ご入店をご遠慮いただく場合がございます。

SDGsの取り組みについて

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/sdgs/>

東京ドームホテルはSDGsをミッション・ステートメントへつなげるとともに、業務と関わりの深い重点課題への取り組みを通じ、お客様だけではなく関わるすべての方々の“楽しさ”と豊かな社会の実現に貢献いたします。

東京ドームホテル オリジナル SDGs ロゴ

東京ドームホテルでは、新たにオリジナルSDGsロゴを掲げ、展開いたします。これからもお客様に選ばれ続けるホテルであるために、持続可能な社会の発展に貢献してまいります。

TANOSHISABLE “楽しさ”から生まれる持続可能なアクション

Concept コンセプト

「TANOSHISA(楽しさ)」に「SUSTAINABLE(サステナブル)」を加えた造語。造語ながらも「楽しさ」と「サステナブル」が伝わるワードに。サブコピーとして「“楽しさ”から生まれる持続可能なアクション」を添え、お客様への伝わりやすさを補強しています。



TANOSHISABLE

“楽しさ”から生まれる
持続可能なアクション

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㎡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>