

初夏の味覚「金目鯛」や「真鱈」を使ったイタリア料理を
地上 150m の絶景を眺めながら堪能。
東京ドームホテル開業 26 周年の期間限定特別コースを
2026 年 6 月 1 日(月)より提供開始

季節を感じる食材を使用したシェフの技が光る特別コース。スペシャリテであるパスタをはじめ、
メインディッシュ、ドルチェまでこだわり抜いたイタリア料理のコースで至福の時間を

2026 年 5 月 8 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、
ホテル最上階（地上 150m）に位置するスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、
開業 26 周年を記念したイタリア料理の特別ディナーコース「Estate（エスターテ）」を 2026 年 6 月 1
日(月)よりご提供いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-cena/#2606>



開業 26 周年記念ディナーコース「Estate（エスターテ）」

開業 26 周年記念ディナーコース「Estate（エスターテ）」

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-cena/#2606>

「Estate（エスターテ）」は、イタリア語で「夏」。
黒毛和種や牛やスペイン産シャロレー牛、季節を感じる真鱈や、今のこの時期に脂がのって美味しいと
される金目鯛などを贅沢に使用した開業 26 周年記
念ディナーコースをご用意いたします。

味わいはもちろん、見た目も彩り豊かなシェフの
技が光る特別コース。素材の旨味が生きたお料理の
数々を、目の前に広がる絶景とともに心ゆくまでお
楽しみいただけます。



開業 26 周年記念ディナーコース「Estate（エスターテ）」

前菜 アンティパストミスト

パスタ 真鱈とういきょうの白ワインソース トマトの軽いラグー 本日のパスタで

シェフのスペシャリテであるパスタは、初夏から夏にかけて脂がのる真鱈を主役に、魚料理と相性の良い独特の甘い香り漂うういきょうを用いて、トマトのフレッシュな酸味と甘みが調和した逸品に仕上げました。

魚料理 金目鯛・あさり・ムール貝のアクアパッツァ バジル香るズッパ仕立て

バジルの香りを纏わせた彩り豊かなアクアパッツァは、皮目をパリッと焼き上げ、身はふっくらとした金目鯛にあさりやムール貝を合わせた、魚介の濃厚な旨味が最後の一滴まで堪能いただける逸品です。

肉料理【下記よりお選びください】

◆黒毛和種和牛ランプ炭火焼き カプレーゼ仕立て バルサミコ・柑橘・ハーブのアクセント

◆スペイン産シャロレー牛炭火焼き カプレーゼ仕立て バルサミコ・柑橘・ハーブのアクセント

◆国産牛テンダーロイン炭火焼き カプレーゼ仕立て バルサミコ・柑橘・ハーブのアクセント(プラス ¥2,800)

◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き カプレーゼ仕立て バルサミコ・柑橘・ハーブのアクセント(プラス ¥3,400)

ドルチェ マンゴーのカッサータ ジャスミンティーのジュレ パッションフルーツのソース

濃密で甘み豊かなマンゴーのカッサータに花の香りを優雅に纏ったジャスミンティーのジュレ、アクセントにパッションフルーツのソースが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。

開業 26 周年記念ディナーコース「Estate (エステーテ)」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-cena/#2606>

期間 : 2026 年 6 月 1 日(月)~8 月 31 日(月)

時間 : 18:00~22:00 (ラストオーダー 20:00)

料金 : お一人様 ¥12,000

※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)

開業 26 周年記念パノラマランチコース

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-lunchcourse/#2606>



開業 26 周年記念パノラマランチコース

ホテル最上階で、澄みきった青空を眺めながらの絶景イタリアンランチ。開業 26 周年を記念した平日 15 食限定の「和牛ハンバーグ炭火焼き フォワグラ・トリュフソース」はおすすめのメインディッシュ。シェフのスペシャリテであるパスタをはじめ、選べるメインディッシュ、ドルチェまで優雅なランチタイムをお過ごしいただけます。

前菜 アンティパストミスト ～スタンドスタイル～

パスタ 牛肉・茄子・獅子唐の白ワイン煮込み 山椒の香り 本日のパスタで

白ワインで煮込むことで、牛肉本来の力強い旨味、素材の美味しさを最大限に引き出しました。牛肉の出汁、野菜の甘み、そして山椒の香り漂うシェフのスペシャリテをお楽しみいただけます。



牛肉・茄子・獅子唐の白ワイン煮込み 山椒の香り
本日のパスタで

メインディッシュ

【下記よりお選びください】

- ◆和牛ハンバーグ炭火焼き フォワグラ・トリュフソース【平日 15食限定】
- ◆鶏もも肉とモッツアレラチーズの重ね焼き サルサトナート
- ◆サーモンのサルタート 柑橘香る白ワインソース トマトフォンデュータ仕立て
- ◆静岡県産LYB豚肩ロース炭火焼き（プラス ¥800）
- ◆スペイン産シャロレー牛炭火焼き（プラス ¥1,200）
- ◆黒毛和種和牛ランプ炭火焼き（プラス ¥2,000）
- ◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き（プラス ¥2,800）

ドルチェ クラシックティラミス&ドルチェミスト

マスカルポーネチーズをベースにしたイタリアの伝統的なドルチェはコースの最後におすすめの逸品。

開業 26 周年記念パノラマランチコース提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-lunchcourse/#2606>

期間 : 2026 年 6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

時間 : 11:30～15:00(ラストオーダー 14:00) ※2 時間制となります。

料金 : お一人様 ¥5,500

※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)

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井 辰方

四季それぞれの厳選した食材をベースに、彩り、香り、食感などの五感を刺激できるイタリア料理と迫力ある眺望を掛け合わせ、特別な場面や記念日など様々なシーンでの非日常を演出いたします。

ホテル最上階の風景を一望しながら、こだわりのイタリア料理やアフタヌーンティーをお楽しみください。



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
シェフ 柏井 辰方

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

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



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
店内



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
店内

ホテル最上階の43階、地上150mの風景を一望しながらイタリア料理をお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出いたします。エントランスには、お好みのカクテルとともにお待ち合わせや食後のひとときをお過ごしいただける、スタンディングバーをご用意しております。景色を楽しみながら、誕生日・記念日をお祝いいただけるメッセージプレート付きプランもおすすめです。

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㎡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・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>