

報道関係各位

**地上 150m の煌めくパノラマ夜景と麗しき生演奏。
特別な夜を美酒で彩る、オマール海老と黒毛和種和牛を使用した
東京ドームホテルのクリスマス限定イタリアンディナーコースが
2026 年 10 月 1 日(木)予約開始**

ホテル最上階で生演奏に耳を傾ける、聖なる夜の特別コース。
今年はイタリアの文化に倣い、12 月 19 日(土)からのクリスマス前限定の特別コースも新登場

2026 年 9 月 24 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、ホテル最上階 43 階のスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、地上 150m からの眺望とクリスマスミュージックの生演奏とともに、オマール海老や黒毛和種和牛を使用したクリスマス限定イタリアンディナーコース「Menù di Natale2026（ムニユ ディ ナターレ 2026）」を 2026 年 12 月 24 日(木)、25 日(金)の 2 日間限定でご提供いたします。

また、今年はイタリアの文化に倣い、12 月 19 日(土)～12 月 23 日(水)のクリスマス前の期間にお楽しみいただけるディナーコース「Prima di Natale2026（プリマ ディ ナターレ 2026）」も新たに登場いたします。

お料理をさらに引き立てるスパークリングワインやソムリエ厳選ワイン、クリスマスカクテルを含む 40 種類以上の【クリスマス特別フリーフロー】もコースに含まれておりますので、心ゆくまでお好きなだけお楽しみいただけます。ご予約は 2026 年 10 月 1 日(木)より受付開始いたします。

【12 月 24 日(木)・25 日(金)限定】

クリスマスディナーコース「Menù di Natale2026（ムニユ ディ ナターレ 2026）」

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



「Menù di Natale2026（ムニユ ディ ナターレ 2026）」

聖なる夜を彩るアンティパストミスト

- ・帆立貝とタラバ蟹のカリフラワーのムース キャビア添え
- ・寒鰯のカルパッチョ 軽い燻製 紅しぐれ大根と柚子
- ・鴨肉と林檎のタタン仕立て ベリーのアグロドルチェ
- ・牛ホホ肉とボルチーニのクロケッタ 白トリュフのフォンドゥータ
- ・甘エビとアボカドのタルタル 柑橘のサワークリーム

アンティパストミストは、タラバ蟹や白トリュフ、寒鰯、鴨肉、牛ホホ肉など豪華食材を使った 5 種のお料理をワンプレートにてご用意。

殻付きオマール海老のグラティナート 雲丹とサフランのタリオリーニ シャンパンの香り

濃厚な海老の旨味と甘みが凝縮された殻付きオマール海老のグラティナートを贅沢に盛り付けたタリオリーニは、極上の甘みととろけるような濃厚さ、さらに洗練された香りが織りなす極めて贅沢な一皿。

甘鯛とゆり根・ポロネギ・蕪のカルタファタ ～青海苔のサルサヴェルモット ライムのアクセント～

魚介の香りや風味を閉じ込めた高級感あふれるカルタファタ包みの逸品。素材の旨味と香りを極限まで閉じ込め、味わいはもちろん見た目にも華やかに仕上げました。

黒毛和種和牛サーロインとフォワグラのロッシーニ風 洋梨のヴァリアツィオーネ

～黒トリュフ香るペリグーソース～

豪快に炭火で焼き上げた黒毛和種和牛のサーロインに、フォワグラを重ねたメインを飾る贅沢な一皿。

※または、「黒毛和種和牛ランプとフォワグラのロッシーニ風 洋梨のヴァリアツィオーネ ～黒トリュフ香るペリグーソース～」をお選びいただけます。

シェフからの贈り物

コースの最後には“クリスマス”表現した可愛らしさが溢れるクリスマスドルチェ。

クリスマスディナーコース「Menù di Natale2026（ムニユ ディ ナターレ 2026）」

提供概要

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

期 間：2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)

時 間：17:00～23:00（ラストオーダー 21:00）

※2 時間制・2 部制となります。

※ご来店時間は、[17:00／17:30／20:00／20:30] となります。

料 金：お一人様 ¥24,000

【ダイニング窓側席・バルコニーシート 2 列目のご利用の場合】 お一人様 ¥28,000

【バルコニーシート 1 列目のご利用の場合】 お一人様 ¥29,000

※クリスマス特別フリーフロー付き

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始：【要予約】2026 年 10 月 1 日(木) 10:00～

※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。

※ご利用は中学生以上の方に限らせていただきます。



クリスマス特別フリーフローイメージ

クリスマスディナーコース「Prima di Natale2026（プリマ ディ ナターレ 2026）」

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

イタリアでは、クリスマス当日を迎える前夜（Prima di Natale）に、家族や大切な人とごちそうを囲む時間を何より大切にするといわれております。12月19日(土)～12月23日(水)にも、クリスマスを迎えるワクワク感を一皿一皿に込めて、厳選食材を使ったフルコースでお届けいたします。



「Prima di Natale2026（プリマ ディ ナターレ 2026）」

聖なる夜を彩るアンティパストミスト

- ・帆立貝とタラバ蟹のカリフラワーのムース キャビア添え
- ・寒鰯のカルパッチョ 軽い燻製 紅しぐれ大根と柚子
- ・鴨肉と林檎のタタン仕立て ベリーのアグロドルチェ
- ・牛ホホ肉とポルチーニのクロケッタ 白トリュフのフォンドゥータ
- ・甘エビとアボカドのタルタル 柑橘のサワークリーム

アンティパストミストは、タラバ蟹や白トリュフ、寒鰯、鴨肉、牛ホホ肉など豪華食材を使った5種のお料理をワンプレートにてご用意。

オマール海老・雲丹・サフランのタリオリーニ シャンパンの香り

オマール海老、雲丹を主役としたタリオリーニは、極上の甘みととろけるような濃厚さ、さらに洗練された香りが織りなす、極めて贅沢な一皿。

甘鯛とゆり根・ポロネギ・蕪のカルタファタ ～青海苔のサルサヴェルモット ライムのアクセント～

魚介の香りや風味を閉じ込めた高級感あふれるカルタファタ包みの逸品。素材の旨味と香りを極限まで閉じ込め、味わいはもちろん見た目にも華やかに仕上げました。

黒毛和種和牛ランプとフォワグラのロッシェニ風 洋梨のヴァリアツィオーネ

～黒トリュフ香るペリグーソース～

豪快に炭火で焼き上げた黒毛和種和牛のランプ肉に、フォワグラを重ねたメインを飾る贅沢な一皿。洋梨のフルーティーな甘みと酸味が絶妙なアクセントに。黒トリュフの高貴な香りが、牛肉とフォワグラの旨味を極限まで引き立てます。

シェフからの贈り物

コースの最後には“クリスマス”を表現した可愛らしさが溢れるクリスマスドルチェ。

クリスマスディナーコース「Prima di Natale2026（プリマ ディ ナターレ 2026）」

提供概要

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

期 間：2026年12月19日(土)～12月23日(水)

時 間：17:00～23:00（ラストオーダー21:00）

※2時間制となります。

料 金：お一人様 ¥18,000

【ダイニング窓側席・バルコニーシート 2 列目のご利用の場合】 お一人様 ¥20,000

【バルコニーシート 1 列目のご利用の場合】 お一人様 ¥21,000

※クリスマス特別フリーフロー付き

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始：【要予約】2026 年 10 月 1 日(木) 10:00～

※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。

※ご利用は中学生以上の方に限らせていただきます。

「クリスマスパノラマランチコース」

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

ホテル最上階(地上 150m)からの、冬の澄んだ青空を眺めながら至高のクリスマスランチをご堪能いただけます。クリスマスを印象付けるシェフのアイデアが光る一皿を心ゆくまでお楽しみください。



「クリスマスパノラマランチコース」

アンティパストミスト ～スタンドスタイル～

クリスマスの華やかさを印象付ける、コースのはじめにふさわしいアンティパストミスト。

渡り蟹と魚介のペスカトーレ

シェフのスペシャリテとしてご提供するパスタは、渡り蟹をはじめとした魚介の旨味が濃厚に溶け込んだ、トマトベースの贅沢な一皿。

骨付き鴨もも肉のコンフィ ～根セロリと林檎のアクセント シードル香るスーゴ～

ジューシーで柔らかい食感と、凝縮された鴨の旨味を味わう骨付き鴨もも肉のコンフィ。ほのかなセロリの香りとナッツのようなコクを持つ根セロリと、甘酸っぱい林檎をアクセントに、コクがありながらも後味が重くならない上品なソースで仕上げました。

苺のズッパ チーズムース仕立て ピスタチオのジェラート添え

コースの最後には、苺の「赤」とピスタチオの「緑」のコントラストが美しい一皿を。苺のスープに、まろやかなコクとクリーミーさをプラスしたチーズムース、濃厚なピスタチオのジェラートを添えて。

「クリスマスパノラマランチコース」提供概要

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

期 間：2026 年 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)

時 間：11:30～15:00 (ラストオーダー 13:00)

※2 時間制となります。

料 金：お一人様 ¥7,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始：2026 年 10 月 1 日(木) 10:00～

※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。

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」について

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

動画はこちら : <https://youtu.be/uHDbJGR4DtQ>



センターラウンジ (クリスマス用レイアウト)



サウスダイニング (クリスマス用レイアウト)



バルコニーシート

※クリスマス期間はレイアウトが変更となります。

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)

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>