

報道関係各位

【東京ドームホテルのお正月】
オマール海老 黄金焼きや
国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味など、
名誉総料理長 鎌田昭男監修の贅を尽くした「おせち料理」2 種類を
2026 年 10 月 1 日(木)より予約開始

「黄綬褒章」「現代の名工」など数々の受賞・受章歴を誇るシェフが監修。フォワグラや鮑などの厳選食材を盛り込んだ和・洋・中の本格的な味わいで、ご家族皆様が笑顔で囲む贅沢なおせち料理をご提案いたします

2026 年 9 月 28 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 10 月 1 日(木)より、名誉総料理長 鎌田昭男が監修する「おせち料理」の予約受付を開始いたします。

おせち料理 2027

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/event/osechi/>

新たな一年に東京ドームホテルが自信をもってお届けするこだわり料理の数々。名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ、和食・洋食・中華のシェフが、皆様のご健康と平安な一年を願い、お正月の食卓が華やぐ本格的で上品な味わいの「おせち料理」を心を込めてご用意いたします。



「黄綬褒章」・「フランス共和国農事功労章シュヴァリエ」・「卓越した技能者（現代の名工）」など数々の受賞・受章歴を誇る名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、国産牛やフォワグラ、オマール海老などの厳選食材を使用し、一品一品丁寧に仕上げたホテルの本格的な味わいをごゆっくりご堪能ください。

動画はこちら：<https://youtu.be/cTxilu4-Nio>

「おせち料理 2027」販売概要

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

ご予約期間：2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 25 日(金)

ご予約方法：お電話 または 東京ドームホテル 公式ウェブサイト

料 金： 「和洋中 三段重」 ￥51,000

「和洋中 二段重」 ￥39,000

※表示料金は消費税込みの料金です。

お引き渡し日時：2026 年 12 月 31 日(木)11:00～16:00

お引き渡し場所：B1 宴会場

※配送も承っております。(対象エリア：東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県)

送料は 1 点につき¥2,530 となります。

※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：セールス部 宴会予約課 TEL.03-5805-2258 (受付時間 11:00～18:00)

和洋中 三段重



和洋中 三段重

【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き / 笹巻栗金団 / いくら / 田作り / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻 / 黒豆蜜煮 / 鯨昆布巻 / 紅鮭ミルフィーユ / 豚角煮湯葉巻 / 蛸照り焼き など

【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスモーク ライム添え / スモークトラウトサーモンのロザス仕立て / パテ・ド・カンパーニュ マスタード添え / 生ハムとサワークリームのクレープ包み / 市田柿フロマージュ / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ / オマール海老 黄金焼き / フォワグラのパルフェ ポルト酒風味 トリュフ添え / 鴨胸肉のコンフィ など

【中華】

鮑のオイスターソース煮 キクラゲ昆布の佃煮 / 海老のチリソース / 鰯の四川風花椒風味焼き 露の塩水煮 / クラゲの冷製 / 伊達鶏の香味醤油煮 / 生麩 筍 干し椎茸の中華煮 など



銀鱈西京焼き

身がふっくらとしていて、贅沢な脂のりの銀鱈を京都の伝統的な白味噌(西京粒味噌)に漬け込むことで、旨味が引き立ち、上品な甘みと香ばしさが加わります。黄金色に焼き上げた、お重の中で映える気品のある逸品です。

オマール海老 黄金焼き

旨味が凝縮されたオマール海老に濃厚な黄金ソースを重ねて香ばしく焼き上げました。新春を華やかに祝う「長寿」の願いを込めた極上の逸品です。



国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味

厳選された国産牛をじっくりと焼き上げ、贅沢なローストビーフに仕上げました。日本の伝統的な「金山寺味噌」をベースにした特製仕立て。味噌の芳醇でまろやかな甘みと奥深いコクが加わり、国産牛ならではのジューシーな旨味が極限まで引き立ちます。和の情緒と洋の華やかさが融合したモダンな逸品です。

海老のチリソース

お重を鮮やかに彩る、大ぶりの海老のチリソース。大人から子どもまで愛される本格中華の味わいは、プリプリとした贅沢な食感の海老に、豆板醤のコクと奥深い旨みが絶妙に絡み合います。おせち料理に華やかなアクセントを添え、新年の食卓を盛り上げる逸品です。



和洋中 二段重



和洋中 二段重

【和食】

数の子白醤油漬け / 車海老艶煮 / 銀鱈西京焼き / 笹巻栗金団 / いくら / 田作り / 紅白小袖蒲鉾 / 柚子伊達巻 / 黒豆蜜煮 / 鰯昆布巻 / 紅鮭ミルフィーユ / 豚角煮湯葉巻 / 蛸照り焼き など

【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスモーク ライム添え / スモークトラウトサーモンのロザス仕立て / 市田柿フロマージュ / からすみ ミモレット グリュイエールチーズ / オマール海老 黄金焼き / 鴨胸肉のコンフィ / 海老のチリソース / クラゲの冷製 / 伊達鶏の香味醤油煮 など

名誉総料理長 鎌田昭男

1971 年渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ムージャン」などで研鑽を積む。

帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ボワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

1986 年 ホテル西洋銀座 総料理長就任

1996 年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998 年 優良調理師都知事賞受賞

2001 年 東京ドームホテル 総料理長就任

2007 年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章

2012 年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

2013 年 卓越した技能者（現代の名工）受賞

2019 年 東京ドームホテル名誉総料理長就任

2021 年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

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 m²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>