

報道関係各位

“桃づくし”の夏限定フェア！  
桃の淡いピンクが華やかな「ピーチアフタヌーンティー」を  
はじめ、桃スイーツやドリンクまで。東京ドームホテルで旬の  
桃を贅沢に使用した期間限定メニューをラインナップ

開業 26 周年を記念した高級フレンチコースのデザートから、白鳥モチーフの白桃ムースケーキ、  
メインバーやロビーラウンジでのドリンクまで桃が盛りだくさん

2026 年 5 月 20 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、  
ホテル最上階のスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」をはじめ、旬の桃を主役にした、  
とろけるような甘い香り漂うメニューの数々を、全 4 店舗にて期間限定でご提供いたします。

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



旬の桃をお客様にさまざまなバリエーションのメニューで楽しんでいただくことで、気温が上がり始める  
季節でも、レストランやバーで快適かつ楽しく過ごしてほしいという想いを込めました。今しかない旬の味  
覚をぜひご堪能ください。

### スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

- 「ピーチアフタヌーンティー」
- 「Peach Veil (ピーチヴェール)」(ノンアルコール)

ホテル最上階で味わう、桃の淡いピンクが華やかな「ピーチアフタヌーンティー」。サクサク食感の「桃の  
パリブレスト」、ふわふわのスポンジに軽やかなクリームと濃厚な甘さの桃が調和する「桃のショートケーキ」  
など旬の桃づくしのティータイムをお楽しみいただけます。また、同期間中、爽やかなノンアルコールカク  
テル「Peach Veil (ピーチヴェール)」もご用意いたします。

## 「ピーチアフタヌーンティー」提供概要

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

期 間：2026年6月23日(火)～8月31日(月)

時 間：15:00～18:00 (L.O. 17:00) 【2時間制】

場 所：

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

料 金：お一人様 ¥6,300

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

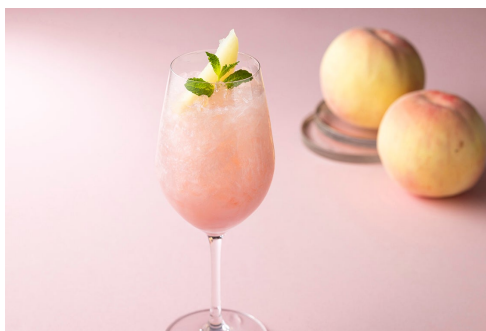
ご予約・お問い合わせ：

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。



「ピーチアフタヌーンティー」  
(写真は2名様分イメージ)



「Peach Veil (ピーチヴェール)」

桃とマンゴーの甘い香りに、ソーダの泡とラメの輝きを重ねた華やかなノンアルコールカクテル。桃の果実とミントを添えてご用意いたしました。

## 「Peach Veil (ピーチヴェール)」提供概要

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

期 間：2026年6月23日(火)～8月31日(月)

時 間：11:30～22:00 (L.O. 21:30)

場 所：

43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

料 金： 【アーティスト カフェ店内】 ¥1,400 (サービス料込み)

【スタンディングバー】 ¥1,200

※表示料金は消費税込みの料金です。

※アーティスト カフェ店内をディナータイムにコース料理以外でご利用の際は、お一人様¥700 (サービス料込み)のテーブルチャージが加算されます。

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)

※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。

## バー「2000」

- 「なでしこ」(ノンアルコール)
- 「桃籠(とうろう)」

ホテルのメインバーがご提供するのは、桃を使った2種類のドリンク。見た目にもトロピカルな南国の雰囲気漂う「なでしこ」は桃の甘美な香りとマンゴーの濃厚さ、そしてオレンジの爽やかな酸味が調和したノンアルコールカクテル。桃の繊細な香りと、クリーミーながらも後味さわやかな可愛らしいフローズンカクテル「桃籠(とうろう)」も夏にぴったりの味わいです。



左:「なでしこ」 / 右:「桃籠(とうろう)」

### 「なでしこ」(ノンアルコール)

桃、マンゴー、オレンジを使用した南国気分を味わえる上品な甘さのトロピカルなノンアルコールカクテル。

### 「桃籠(とうろう)」

桃とクリームさわやかな甘みが広がるフローズンカクテル。

## 夏のフルーツカクテルフェア「なでしこ」・「桃籠(とうろう)」提供概要

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

期間: 2026年6月1日(月)~8月31日(月)

時間: 19:00~23:00 (L.O. 22:30)

場所: 6F バー「2000」

料金: 「なでしこ」 ¥2,400 / 「桃籠(とうろう)」 ¥3,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

お問い合わせ: バー「2000」 TEL.03-5805-2299 (受付時間 19:00~23:00)

※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「ドウミル」

- 開業26周年記念「黒鮑・黒毛和牛・黒トリュフを楽しむ夏の特別コース~Les Plaisirs Noirs~」  
デザート: 桃のデクリネゾン クープ仕立て

黒鮑、黒毛和牛、黒トリュフなどの高級食材を使用した、伝統的なフレンチの技法に現代的なエッセンスが融合するフルコースを期間限定でご提供いたします。味わいはもちろん、見た目、香りにもこだわったシェフの技が光る芸術的な一皿一皿を心ゆくまでご堪能ください。本コースの締めくくりとしてご提供するのが、「桃のデクリネゾン クープ仕立て」。桃を使い、ジュレ・スープ・コンポート・チュイル・ソルベの5種類の調理法を用いたデザートは、桃の多面的な表情をひとつのグラスのなかでお楽しみいただけます。



開業 26 周年記念「黒鮑・黒毛和牛・黒トリュフを楽しむ夏の特別コース～Les Plaisirs Noirs～」



桃のデクリネゾン クープ仕立て

## 開業 26 周年記念「黒鮑・黒毛和牛・黒トリュフを楽しむ夏の特別コース～Les Plaisirs Noirs～」提供概要

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

期 間 : 2026 年 6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

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)

場 所 : 6F ダイニング「ドゥ ミル」

料 金 : お一人様 ¥23,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※上記、「黒鮑・黒毛和牛・黒トリュフを楽しむ夏の特別コース～Les Plaisirs Noirs～」に加え、「黒鮑と黒毛和牛を楽しむ夏の特別コース」、「黒トリュフと黒毛和牛を楽しむ夏の特別コース」の高級食材 2 種で構成された特別コースも ¥18,000 よりご用意しております。

ご予約・お問い合わせ : 【前日 16 時までには要予約】

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。

## ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

- 「Pêche Glacée (ペッシュ・グラセ)」
- 「Le cygne (ル・シーニュ)」

水と光に囲まれたゆとりあるロビーラウンジで、窓越しには噴水を眺めながら、くつろぎのティータイムを。初夏にぴったりな桃のフローズドリンクと、白鳥をイメージしたクリーミーで滑らかな味わいの白桃のムースをご提供いたします。

とろけるような白桃ジュレに桃の濃厚な甘みを感じる夏らしいフローズドリンクです。



「Pêche Glacée (ペッシュ・グラセ)」

## 「Pêche Glacée (ペッシュ・グラセ)」提供概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-drink/>

期間 : 2026年6月1日(月)~8月31日(月)

時間 : 10:00~20:00 (L.O19:30)

場所 : 1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

料金 : ¥1,900

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

お問い合わせ : ロビーラウンジ「ガーデンテラス」TEL.03-5805-2201 (受付時間 10:00~20:00)

※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。



「Le cygne (ル・シーニュ)」

白桃のコンポートとジャスミンティーのジュレ、クリームチーズのブリュレ、フランボワーズソースを白桃のムースで包みました。クリーミーで滑らかな味わいにサブレのサクサク食感をプラス。白鳥をイメージした繊細かつシェフ ド パティシエの技が光る新作ケーキです。

## 「Le cygne (ル・シーニュ)」販売概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/gardenterrace-cake/>

期間 : 2026年6月1日(月)~8月31日(月)

時間 : 10:00~20:00 (ラストオーダー19:30)

場所 : 1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

料金 : テイクアウト ¥1,000 / イートイン ¥1,170

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です (テイクアウトの表示料金は消費税込みの料金です)。

ご予約・お問い合わせ : ロビーラウンジ「ガーデンテラス」TEL.03-5805-2201 (受付時間 10:00~20:00)

※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。

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>