

現代の多様なニーズに応える和洋折衷コースを軸とした  
新ウェディングプラン「風雅(FUGA)」を  
2026年4月10日(金)より販売開始

「和」の魅力を凝縮した、婚礼料理リニューアル記念ウェディングプランが登場

2026年4月10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、名誉総料理長 鎌田昭男をはじめとしたホテルシェフが手掛ける婚礼料理を一部リニューアルいたします。これを記念して、現代の多様なニーズに応える和洋折衷コースを軸とした新ウェディングプラン「風雅（FUGA）」を2026年4月10日(金)より販売開始いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/wedding/plan/915/>



伊勢海老黄金焼き

東京ドームホテルウェディングとその料理の魅力などを詰め込んだ本プランは、今回新たにご提案する和洋折衷コース「風雅（FUGA）」を軸に、「料理の東京ドームホテル」として和食と洋食の両方の味とクオリティをお届けいたします。

### 婚礼料理リニューアル記念プラン「風雅（FUGA）」

東京ドームホテルにはフレンチをはじめ、和食やイタリアン、中華まで幅広いジャンルのお料理に対して、長年修行を重ねてきたシェフが数多く在籍しております。この度、販売を開始するウェディングプラン「風雅（FUGA）」に含まれる和洋折衷コースのお食事は、当ホテルの名誉総料理長であり、「黄綬褒章」や「現代の名工」など数々の賞を受賞したフレンチシェフ 鎌田昭男が、フランス料理・日本料理の両方に一切の妥協なく、おふたりの大切なお客様を迎えるにふさわしい完璧なハーモニーと工夫を凝らした新しい味を追究して生み出しました。また、本プランにはホテル内にある格調高い神明造の神殿での挙式と和装衣裳も含まれております。東京ドームホテルならではの食事とおもてなしで、おふたりと大切な方々の思い出に残る結婚式をご提案いたします。

「フランス料理」「日本料理」の両方の要素を取り入れた「和洋折衷料理」はフランス料理に次いで2番目に選ばれていると言われており、婚礼で人気メニューの一つです。こうしたニーズに応える事でおお客様の満足度向上に繋がるような婚礼料理を目指します。



神殿

## 和洋折衷コース「風雅 (FUGA)」



### 祝い膳

鯛の博多押し 穴子八幡巻き 法蓮草お浸し唐墨 酢橘釜いくら 洋風松風 結びのし梅 フォワグラマンゴー寿司 キャビア添え

伝統的な和の縁起物に加え、フォワグラやキャビアといった高級食材を取り入れた、和洋折衷の華やかな祝い膳。

### 祝椀

蛤真丈 紅白結び 三つ葉 松葉柚子

蛤の旨味が凝縮した真丈に、紅白の結びと松葉柚子が彩りを添える、縁起の良さと気品が漂うお祝いの一杯。



### 御造り

本鮪 蒸し鮑 平目葱巻き

本鮪の濃厚な旨味、蒸し鮑の豊かな磯の香り、平目の繊細な食感を一度に堪能できる、贅を尽くした華やかな三種盛り。

### 家喜物

伊勢海老黄金焼き

伊勢海老に、黄金色の卵黄ソースが濃厚なコクを添える、見た目も豪華で縁起の良い逸品。



### 祝肴

ローストビーフ

温野菜 グレービーソース 西洋わさび

しっとり柔らかな肉の旨味を、濃厚なソースと西洋わさびの刺激が引き立てる、祝宴に相応しいお肉料理。

### 御食事

赤飯 香の物 赤出汁

ふっくら炊き上げた赤飯と、滋味深い赤出汁、香の物を、祝宴の締めくくりに。



### デザート

白桃のムース 苺のソース 練り切り 水菓子

滑らかな白桃のムースに苺の彩りを添え、伝統的な練り切りと果実が調和する、和洋の甘美な共演。

## 監修：東京ドームホテル名誉総料理長 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「ポワソン・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

## 婚礼料理リニューアル記念プラン「風雅（FUGA）」販売概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/wedding/plan/915/>

販売開始：2026年4月10日(金)～

適用期間：～2027年3月31日(水)

適用人数：30名様よりご利用いただけます。

料 金：30名様 ￥1,350,000 追加料金：1名様あたり ￥26,000

### 【プランアイテム】

神殿での挙式料

会場費(席料)

控室料

料理 和洋折衷コース「風雅」（新婚礼料理）

飲物 フリードリンク

新郎新婦衣裳和装（新郎新婦各1着）

新郎新婦美容着付け

ウェディングケーキセレモニー

サービス料・消費税込み ほか

### 【特別特典】

○新郎新婦ご宿泊ご招待

○宿泊割引（ご両親50%相当割引、ご列席者30%相当割引）

○美容、会場装花、ブーケ、写真、ビデオ、印刷物の各アイテムを10%引き

○衣裳お持ち込み保管料無料 ほか

ご予約・お問い合わせ：ウェディングサロン TEL.03-5805-2255

[平日] 10:00～18:00 [土・日・祝日] 10:00～19:00 [定休日] 火曜日（祝日除く）

## 東京ドームホテルウェディングについて

好アクセス、巨匠による美食、持込無料で叶える自由なスタイル、地上140mの絶景を誇る会場をはじめ、演出が魅力の会場も人気。コンサートの聖地で叶えるライブ演出をテーマにしたプランも叶います。東京の名所を舞台として、すべてが笑顔と感謝のために創造された至福のウェディングを実現いたします。

詳しくはこちら：<https://youtu.be/HsTe19FSuOA>

### 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>

