

報道関係各位

## 東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男監修「おせち料理」

“ご自宅で過ごすお正月”に、食卓が華やぐ本格的で上品な味わいを

2021年9月15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、2021年10月1日（金）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。

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

2022年のお正月も帰省や旅行を控える状況が続き、ご自宅で過ごす方が多いと予想されます。東京ドームホテルでは“ご自宅で過ごすお正月”に華を添えるこだわりの「おせち料理」を、皆様のご健康と平安な一年を願い、心を込めてご用意いたします。



「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）」など数々の受章歴のある名誉総料理長 鎌田昭男監修のもと、新年にふさわしく上品に趣向を凝らしたお料理を盛り込んだ「おせち料理」。オマール海老や国産牛、鮑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が、食卓を華やかに彩ります。

### 和洋中 三段重

#### 【和食】

いくら柚子釜 / 車海老艶煮 / 笹巻き金団 / 錦手毬麩 / 数の子白醬油漬け / 銀鱈西京焼き / 紅白小袖蒲鉾 / 伊達巻きなど

#### 【洋食】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスマークライム添え / スモークトラウトサーモンのロザス仕立て / オマール海老黄金焼き / フォワグラと無花果のサンドウィッチ / からすみ入り燻りがっこのチーズサンド / 鴨胸肉のコンフィと金柑のコンポート など

#### 【中華】

鮑のオイスターソース煮 / 海老のチリソース / 豚肩ロース紅麴煮 / すけそう鱈の麻辣焼き / クラゲの冷製 / カシューナッツ抹茶仕立て など



和洋中 三段重

## 和洋中 二段重



和洋中 二段重

### 【和食】

いくら柚子釜 / 車海老艶煮 / 笹巻き金団 / 錦手毬麩 / 数の子白醤油漬け / 銀鱈西京焼き / 紅白小袖蒲鉾 / 伊達巻きなど

### 【洋食・中華】

国産牛ローストビーフ 金山寺味噌風味 / 帆立のスマークライム添え / スマークトラウトサーモンのロザス仕立て / オマール海老黄金焼き / 海老のチリソース / クラゲの冷製など

## 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・ミュージャン」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 総料理長に就任

日本食生活文化財団銀賞、優良調理師都知事賞 受賞

2001年 東京ドームホテル 総料理長に就任

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



名誉総料理長 鎌田昭男

## 『おせち料理 2022』販売概要

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

ご予約期間 : 2021年10月1日（金）～12月25日（土）

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」 ¥40,500

「和洋中 二段重」 ¥29,160

※表示料金は消費税込みの料金です。

お引き渡し日時 : 2021年12月31日（金）11:00～17:00

お引き渡し場所 : B1 宴会場

※宅配も承っております。宅配可能エリア・送料につきましてはお問い合わせください。

※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 : バンケットセールス部 業務支援課 TEL.03-5805-2258 (受付時間 11:00～18:00)

## 新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

### 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8店、大中小宴会場18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。



東京ドームホテル 外観

※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/定平  
〒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>

#### 共同ピーアール

PR マーケティング本部マーケティング PR グループ  
大須賀/佐藤  
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654