

報道関係各位

おひとりさまで贅沢に！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」

帰省を控え、自宅で過ごす 2022 年のはじまりを“優雅なお正月”に

2021 年 9 月 16 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「和洋中 三段重」・「和洋中 二段重」に加え、新作として「お一人様用 小二段重」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、おひとりでお正月を過ごす方も多くいらっしゃる予想されます。東京ドームホテルではおひとりさまでお正月を優雅にお過ごしいただけるよう、「お一人様用 小二段重」の贅沢なおせち料理を新たに用意いたしました。当ホテルのシェフが皆様のご健康と平安な一年を願い、心を込めて仕上げた逸品をお愉しみください。



お一人様用 小二段重

「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ご自宅で過ごすお正月を華やかに彩ります。

お一人様用 小二段重【50 個限定】

【和食】

いくら醤油漬け / 車海老艶煮 / 笹巻き金団 / 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】

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 / 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 / からすみ入り燐りがっこのチーズサンド / イタリアンプロシュート など

【中華】

鮑のオイスターソース煮 / 海老のチリソース / 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

食卓に華を添える豪華おせち料理を。ご人数に合わせて三段重・二段重もご用意いたします。



和洋中 三段重



和洋中 二段重

詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000059.000059999.html>

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』「お一人様用 小二段重」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：「お一人様用 小二段重」【50 個限定】 ¥21,600

※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

※宅配は承っておりません。

※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