

報道関係各位

## 東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男 「黄綬褒章」受章

2021年11月2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）の名誉総料理長 鎌田昭男がこの度、令和3年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章いたしました。

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



名誉総料理長 鎌田昭男

### 「黄綬褒章」について

黄綬褒章は、農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する個人に授与されるものです。

鎌田昭男は、フランス料理界において、研磨に励み磨き上げられた技術は群を抜いて優れ、日本国内の食文化の発展に多大なる貢献を成しました。「日本人の嗜好に合うフランス料理のスタイル」を目指し研究を重ね、日本の食材を採り入れた独創的なスタイルや、近年はあらゆるジャンル、新たなテイストを加えるなど、“斬新なフランス料理”が多くのお客様から愛され高い評価をいただいております。

また、プロの料理人講習をはじめ調理師関連学校や調理師育成協会等において、後進育成にも積極的に関わるなど、長年にわたるフランス料理界の発展への貢献が評価され、この度の受章にいたしました。

## 名誉総料理長 鎌田昭男 略歴

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

## 名誉総料理長 鎌田昭男が手掛ける「幕末維新の食卓外交コース～グルメな將軍の本格フレンチ戦略～」

URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil\\_reproduction/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil_reproduction/)



「幕末維新の食卓外交コース～グルメな將軍の本格フレンチ戦略～」イメージ

東京ドームホテルを含む小石川後樂園一帯が徳川慶喜ゆかりの地であることから、名誉総料理長 鎌田昭男が「幕末維新外交史料集成」という史料に残されている饗応のメニューを参考に、当時のフランス料理の特徴を再現しながら、現代のお客様にも美味しくお召し上がりいただける味に整えた 7 皿のフルコース。

徳川慶喜も味わったであろう西洋料理を通じて激動の幕末にタイムスリップし、日本の外交の歴史に想いを馳せながら、ノスタルジックなひとときをお過ごしください。

## 「幕末維新の食卓外交コース～グルメな將軍の本格フレンチ戦略～」提供概要

期 間：2021年11月19日（金）～11月28日（日）

時 間：平日 18:00～22:00（L.O.21:00）／土・日・祝日 17:00～22:00（L.O.21:00）

料 金：お一人様 ¥13,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：ダイニング「ドゥ ミル」TEL.03-5805-2288

※お電話によるお問い合わせは、平日 11:00、土・日・祝日 10:00 より承ります。

※ドレスコードがございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。

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

## 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