

報道関係各位

**【開業 24 周年記念】**  
**日頃の感謝の気持ちを込めて“厳選食材をシェフそれぞれの逸品に”**  
今だけの限定メニュー！贅を尽くしたフルコースやbuffet料理、スイーツまで

2024 年 5 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、2024 年 6 月 1 日に開業 24 周年を迎えます。直営レストラン 4 店舗では日頃の感謝の気持ちを込めて、開業 24 周年を記念した特別メニューを期間限定でご提供いたします。

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

2024 年 6 月に開業 24 周年を迎える東京ドームホテルでは、各レストランのシェフによる贅を尽くしたメニューの数々を期間限定でお贈りいたします。厳選食材にこだわったシェフそれぞれのオリジナリティあふれるコース料理、buffet料理、スイーツをお楽しみください。



**43F スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」**

**開業 24 周年記念ディナーコース「Ventiquattro」**

URL：[https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe\\_cena/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/)

地上 150m ホテル最上階の「アーティスト カフェ」では、カナダ産オマール海老や黒毛和種和牛、雲丹などの高級食材と季節の彩り野菜をご堪能いただける贅沢なディナーコース「Ventiquattro」をご用意いたします。

南イタリアでよく食べられているパスタ「ストラッシナーティ」を取り入れた「ストラッシナーティ 鱈とういきょうのフレッシュトマトソース レモンの香り」や、ナッツ系のソースを合わせ、彩り鮮やかな旬の野菜を添えた「黒毛和種和牛サーロイン タリアータと彩り野菜のメディテラーニャ風」。コースの最後には、チョコレートのシュー生地をココナッツの実に見立てながら、ココナッツのアイスクリームを中に忍ばせた「ココナッツとマンゴーのカッサータ仕立て」を。煌めく夜景とともに華やかな彩りのイタリアンコースをご提供いたします。



開業 24 周年記念ディナーコース「Ventiquattro」

## 開業 24 周年記念ディナーコース「Ventiquattro」提供概要

期 間：2024 年 6 月 1 日（土）～7 月 31 日（水）

時 間：18:00～22:00（ラストオーダー20:00）

料 金：お一人様 ¥12,000

※表示料金はサービス料・消費税込み

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）

### 「パノラマランチコース」

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



「パノラマランチコース」

ホテル最上階で、澄みきった青空を眺めながらの絶景イタリアンランチ。メインディッシュには、開業 24 周年記念メニューとして平日 24 食限定「和牛ハンバーグ炭火焼き フォワグラ・トリュフソース」をはじめ、「牛ホホと豚肩ロースの煮込み グーラッシュ風」や「サーモンとアボカドのピッツァイオーラ ケッカソース」などをお選びいただけます。前菜からパスタ、メインディッシュ、デザートまで、彩り豊かなランチコースです。

### 「パノラマランチコース」提供概要

期 間：2024 年 6 月 1 日（土）～7 月 31 日（水）

時 間：11:30～15:00（ラストオーダー14:00）

※土・日・祝日は、2 時間制

料 金：お一人様 ¥5,000

※表示料金はサービス料・消費税込み

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）

## 6F ダイニング「ドゥ ミル」

### 開業 24 周年記念ディナーコース「活けオマール海老 1 尾を 3 種の調理法から 2 種選べるコース」

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

本格的なフランス料理をご提供するメインダイニングの「ドゥ ミル」では、活けオマール海老 1 尾または黒毛和牛をメインディッシュにした素材の美味しさを活かすディナーコースをご提供いたします。前菜にはフランス料理の王道とされる「パテアンクルート トラディショナル」をご用意。メインディッシュに使用する活けオマール海老は、テルミドールやグリエ、カクテルより 2 種をお選びいただけます。（または、メインディッシュを黒毛和牛フィレのロッシェニ風へ変更可能）

クラシックに仕上げた繊細なシェフの技が光る、見た目にも美しい一皿一皿を心ゆくまでご堪能ください。



開業 24 周年記念ディナーコース

「活けオマール海老 1 尾を 3 種の調理法から 2 種選べるコース」

## 開業 24 周年記念ディナーコース「活けオマール海老 1 尾を 3 種の調理法から 2 種選べるコース」提供概要

期 間：2024 年 6 月 1 日（土）～7 月 31 日（水）

時 間：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）

料 金：お一人様 ¥25,000

※表示料金はサービス料・消費税込み

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

※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。

ご予約・お問い合わせ：【ご利用日の 3 日前までに要予約】

レストラン予約 TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

### 3F スーパーダイニング「リラッサ」

#### 開業 24 周年記念「15 人のシェフによる技の饗宴」

URL:<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-chefsgourmet/>

名誉総料理長 鎌田昭男をはじめ各レストラン・バンケットのシェフが監修したスペシャルメニューが一堂に集う「15 人のシェフによる技の饗宴」を開催いたします。日頃、東京ドームホテルをご愛顧いただいているお客様に各店舗のシェフの味わいも一挙に知っていただきたい、初めてお越しになるお客様にシェフたちのバリエーション豊かな自信作をブッフェスタイルで存分に味わっていただきたい、そんな願いを込めてお届けいたします。



開業 24 周年記念「15 人のシェフによる技の饗宴」

#### 【プライスアップメニュー】

■名誉総料理長 鎌田昭男 監修

「アワビのムニエル 青豆・海藻とポークのジュ」

※ブッフェ料金にプラス ¥1,800



名誉総料理長 鎌田昭男 監修

「アワビのムニエル 青豆・海藻とポークのジュ」

#### 開業 24 周年記念「15 人のシェフによる技の饗宴」開催概要

期 間：2024 年 6 月 1 日（土）～7 月 31 日（水）

時 間：ランチブッフェ 【90 分制】 11:30～15:00（ラストイン 14:30）

ディナーブッフェ 【120 分制】 17:00～21:30（ラストイン 21:00）

料 金：ランチ 平日 お一人様 ¥4,950 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,050

土・日・祝日 お一人様 ¥5,650 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,250

ディナー 平日 お一人様 ¥6,500 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,300

土・日・祝日 お一人様 ¥7,200 / お子様(4 歳～小学生) ¥2,500

※ソフトドリンクバー付き

※表示料金はサービス料・消費税込み

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）

## 1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」

### 開業 24 周年記念スペシャルケーキ「宮崎県産マンゴータルト」

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

開業 24 周年を記念したスペシャルケーキ「宮崎県産マンゴータルト」は、糖度が高く、香り豊かな宮崎県産マンゴーを贅沢に使用した逸品。サクサクのタルト生地に、香ばしいアーモンドクリーム、程よい甘さと爽やかな風味のレアチーズケーキを重ね、ふんだんに宮崎県産マンゴーを飾りました。濃厚でとろけるような味わいを堪能できる期間限定スイーツです。



開業 24 周年記念スペシャルケーキ

「宮崎県産マンゴータルト」

(左：ピース 右：ホール)

### 開業 24 周年記念スペシャルケーキ「宮崎県産マンゴータルト」販売概要

期間：2024 年 6 月 1 日 (土) ～6 月 30 日 (日)

時間：10:00～20:00 (ラストオーダー19:30)

料金：

◇ホールケーキ (直径 12cm) 【3 日前までに要予約 / テイクアウトのみ】 ¥6,500 (テイクアウト)

◇ピースケーキ (直径 7cm) 【1 日限定 10 個】 ¥2,050 (テイクアウト) / ¥2,400 (イートイン)

※表示料金はサービス料・消費税込み

(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：TEL.03-5805-2201

### 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 m<sup>2</sup>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

〒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>