

オマール海老やフォワグラなどを使った  
デザイン性とおもてなしの演出が光るシェフ渾身の  
クリスマス限定ディナーコースを  
最上階スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」にて  
12月21日より期間限定販売

地上 150m のホテル最上階からの絶景と、彩り豊かなクリスマスディナーで特別なひとときを

2024年9月24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、ホテル最上階 43 階のスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、地上 150m からの眺望と彩り豊かにデザインされたシェフの技が光る、繊細かつ上品なイタリア料理を楽しめるクリスマス限定ディナーコース「Menù di Natale2024（ムニユ ディ ナターレ 2024）」を販売いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-christmas/>



ホテル最上階の 43 階、地上 150m の風景を一望しながら、ディナータイムにはクリスマスミュージックの生演奏と共にクリスマス限定イタリア料理のコースをお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出いたします。

クリスマスディナーコース「Menù di Natale2024（ムニユ ディ ナターレ 2024）」

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

オマール海老やフォワグラ、黒毛和種和牛など厳選した食材をはじめ、見た目にも彩り豊かなシェフのアイデア溢れるクリスマスディナーコース。一皿一皿にデザイン性とおもてなしの演出をプラスした、シェフ渾身のイタリア料理を特別なひとときに。



クリスマスディナーコース

「Menù di Natale2024 (ムニュー デイ ナターレ 2024)」

### 聖なる夜を彩るアンティパストミスト

- 人参のムース 雲丹・鮑・キャビアのコンソメ仕立て
- 洋梨・ゴルゴンゾーラを包んだコールドビーフ
- フォワグラのキャラメリゼ ベリーソース
- モッツァレラムース 帆立とアボカドのタルタル
- 生ハムグリッシーニ

アンティパストミストは、雲丹の殻に人参・雲丹・鮑・キャビアを使ったムース、香ばしい甘さとほろ苦さを纏ったフォワグラを一口サイズにしたフォワグラのキャラメリゼ、グラスの器に帆立とアボカドを飾ったモッツァレラチーズのムースなど5種をワンプレートにご用意。

### タリオリーニ オマール海老と蟹のビスクソース

オマール海老を半身贅沢に使ったタリオリーニは、海老のコクと風味が味わい深いシェフの技が光る一皿。

### 金目鯛、蛤、海老のアクアパッツァ カルタファタ包み

イタリアの代表料理アクアパッツァの魚介の素材と、さらに旨味が溶け出したスープを優しく包み込んだ逸品。

### 黒毛和種牛サーロイン炭火焼き ヴィンブリュレソース

豪快に炭火で焼き上げたサーロインに、赤ワインをベースとし香り豊かなシナモンなどのスパイスを加えたヴィンブリュレソースを添えて。

※または、じっくり時間をかけて煮込んだ柔らかい牛ホホ肉の煮込みに、白トリュフ香るチーズソースを添えた「**国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 白トリュフ香るフォンドゥータソース**」をお選びいただけます。

### クレーム シブースト 赤いフルーツベリーのソルベ添え

シブーストと赤いフルーツをチョコレートで包み込んだ、見た目にも可愛いクリスマスドルチェ。

## クリスマスディナーコース「Menù di Natale2024 (ムニュー デイ ナターレ 2024)」提供概要

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

期 間 : 2024年12月21日(土)~12月25日(水)

時 間 : 17:00~23:00 (ラストオーダー21:00)

※全席【2時間制】となります。

※2024年12月24日(火)のみ【2部制】となります。

料 金 : お一人様 ¥22,000

【ダイニング窓側・バルコニーシート2列目ご利用の場合】お一人様 ¥26,000

【バルコニーシート1列目ご利用の場合】お一人様 ¥27,000

※グラスシャンパーニュ付き

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始 : 【要予約】2024年10月1日(火) 10:00~

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。

## 「クリスマスパノラマランチコース」

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

ホテル最上階(地上 150m)からの、冬の澄んだ青空を眺めながら至高のクリスマスランチをご堪能いただけます。



クリスマスパノラマランチコース

### アンティパストミスト ～スタンドスタイル～

#### タリオリーニ オマール海老と蟹のビスクソース

オマール海老を半身贅沢に使ったタリオリーニは、海老のコクと風味が味わい深いシェフの技が光る一皿。

#### 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 白トリュフ香るフォンドゥータソース

じっくり時間をかけて煮込んだ柔らかい牛ホホ肉の煮込みに、白トリュフ香るチーズソースを添えて。

※または、豪快に炭火で焼き上げたサーロインに、赤ワインをベースとし香り豊かなシナモンなどのスパイスを加えたヴィンブリュレソースを添えた「黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き ヴィンブリュレソース」(プラス¥2,650にて)をお選びいただけます。

### ティラミス&ドルチェミスト

#### クリスマスパノラマランチコース提供概要

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

期 間 : 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

時 間 : 11:30～15:00 (ラストオーダー13:00)

※全席【2時間制】となります。

料 金 : お一人様 ¥7,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始 : 2024年10月1日(火) 10:00～

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。

## スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

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



ノースダイニング



バルコニーシート

※クリスマス期間はレイアウトが変更となります。

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）

### 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

〒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>