

報道関係各位

【開業 25 周年記念】東京ドームホテルのバンケットプランに 豪華食材を揃えた「アニバーサリーパーティプラン 2025」が 登場！12月19日(木)より販売開始

世界三大珍味であるフォワグラ、キャビア、トリュフ、さらにフカヒレや鮑、オマール海老、
国産牛、真鯛など豪華食材を使用したメニューを一堂に揃えた期間限定のバンケットプラン

2024年12月19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、開業 25 周年を記念して「アニバーサリーパーティプラン 2025」を 2025 年 12 月 19 日(木)より販売を開始いたします。贅沢食材を使用したホテルシェフ渾身の特選メニューをラインナップ。期間限定、魅力満載のバンケットプランです。



開業 25 周年特別企画「アニバーサリーパーティプラン 2025」

洋食・中華・和食のバンケットシェフがスペシャリテを集結。豪華なラインナップでご宴席に華を添えます。シーンに合わせて、スカイバンケットや大人数対応の会場までご提案をさせていただきます。

「アニバーサリーパーティプラン 2025」は、東京ドームホテル開業 25 周年を記念した期間限定のバンケットプラン。世界三大珍味であるフォワグラ、キャビア、トリュフ、さらにフカヒレや鮑、オマール海老、国産牛、真鯛など豪華食材を使用したメニューを一堂に取り揃え、尾頭付きのお造りも船盛りで贅沢にご提供いたします。



開業 25 周年特別企画「アニバーサリーパーティプラン 2025」イメージ

25周年を記念してシェフ渾身の特選メニューをご用意



蝦夷鮑のムニエル 白いんげん豆のラグーに
生ハムの旨味と磯の香りを添えて



刺身船盛り（真鯛の姿入り）



鮑と乾貨入りフカヒレスープ



牛フィレ肉のボワレ フォワグラ添え
トリュフ入りマデラソース

【西洋料理】

- ・甲殻類のブランマンジェ
- ・サーモンと帆立のカルパッチョ グリーンペッパードレッシング キャビア添え
- ・本鮪のタタキとアボカド 南仏風のコンディメントとサラダを添えて
- ・鴨のフォワグラのパルフェ 鴨胸肉のコンフィとコンソメゼリー
- ・和牛腿肉の冷製 バルサミコとパルメザンチーズ ルッコラ添え
- ・塩サバとレモンのサンドウィッチ
- ・ペリゴール風オニオンスープ
- ・真鯛の蒸し煮とホタテ ポワローのフォンデュとマリニエールソース
- ・シーフードのフリカッセ オマール海老のクリームソース パイ包み焼き
- ・蝦夷鮑のムニエル 白いんげん豆のラグーに生ハムの旨味と磯の香りを添えて
- ・チキンのハーブプロティ ピペラードとローストポテト
- ・国産牛ブリスケの柔らか煮込み キャロットピューレと温野菜
- ・牛フィレ肉のボワレ フォワグラ添え トリュフ入りマデラソース

【中国料理】

- ・鮑と乾貨入りフカヒレスープ
- ・海老のチリソース
- ・本日の点心

【日本料理】

- ・刺身船盛り（真鯛の姿入り）
- ・合鴨ロース 白味噌風味
- ・信田巻（楓麩 海老 柚子）

【デザート】

- ・東京ドームホテル デザートセレクション
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・コーヒーと紅茶

開業 25 周年特別企画「アニバーサリーパーティープラン 2025」販売概要

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

期間 : 2025 年 6 月 1 日(日)~8 月 31 日(日)

料金 : お一人様 ¥17,000

※表示料金は料理・飲物・室料・装花・サービス料・消費税込みの料金です。

※ご利用時間は 2 時間とさせていただきます。

※別途、音響照明基本料を頂戴いたします。

※季節やご利用人数によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

人数：20～150名様

お料理：立食ブッフェ [和洋中折衷料理]

お飲み物：【2時間フリードリンク】<乾杯用スパークリングワイン付き>

ビール、赤・白ワイン、ウイスキー、日本酒、焼酎、サワー、ソフトドリンク

【本プラン特典】

30名様以上のご利用で10名様毎に1名様分をサービス

例：30名様のご利用で1名様分をサービス / 40名様のご利用で2名様分をサービス

予約受付：2024年12月19日(木)～

ご予約・お問い合わせ：

セールス部 TEL.03-5805-2121 (受付時間 9:30～18:00 / 日曜・祝日・年末年始を除く)

東京ドームホテル開業25周年について

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

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、来年2025年6月1日(日)に開業25周年を迎えます。2000年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025年1月1日(祝・水)より1年間、開業25周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。



「“楽しい”をもっと」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。

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>