

地上 150m の絶景とともに味わう、
シェフこだわりの春を感じるイタリア料理のディナーコースが新登場。
窓から見渡すパノラマビューは、記念日やお祝い事にもおすすめ
シェフのスペシャリテであるパスタをはじめ、メインディッシュ、デザートまで。
目の前に広がる絶景と味わうイタリア料理のコースで至高の時間を

2025 年 3 月 13 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（地上 150m）に位置するスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、シェフおすすめのイタリア料理のコースを 2025 年 4 月 1 日(火)よりご提供いたします。窓から見渡すパノラマビューはお食事に華を添え、記念日やお祝いなどの特別な日を彩ります。

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



ディナーコース「Primavera (プリマヴェーラ)」

URL: http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/#2504

筍や蛤、そら豆など春を感じる食材を散りばめたディナーコース「Primavera (プリマヴェーラ)」。シェフのアイデアが光る味わいはもちろん、見た目も魅力的な一皿一皿を、心ゆくまでお楽しみいただけます。



ディナーコース「Primavera (プリマヴェーラ)」

前菜： アンティパストミスト～海老のスタンドスタイル～

さまざまなアレンジを施した海老を随所に盛り込んだ前菜は
スタンドスタイルでご提供

パスタ： 桜海老と筍のペペロンチーノ からすみ添え 本日のパスタで

シェフのスペシャリテであるパスタは、春に旬を迎える筍の食感と
桜海老の香ばしさをを感じる一皿に

魚料理： 真鯛のインパデッラ 蛤・そら豆・ピゼッリのズッパ仕立て 桜の香り

真鯛の表面にしっかり焼き色をつけ身はふんわりと。

優しい甘みや繊細な旨味を引き立たせました。

春の旬食材である蛤やそら豆を使用し、さらに桜の香りを添えて

肉料理： 【下記よりお選びください】

◆静岡県産 LYB 豚肩 ロースの炭火焼き

◆US 産牛サーロイン 2色アスパラガスと燻製チーズの重ね焼き

◆国産牛テンダーロイン 2色アスパラガスと燻製チーズの重ね焼き（プラス ¥3,200）

◆黒毛和種和牛サーロイン 2色アスパラガスと燻製チーズの重ね焼き（プラス ¥4,500）

ドルチェ： アマレナチェリーと木苺のセミフレッド

ムースやクリームのように滑らかでクリーミーな食感の冷たいデザート。

甘酸っぱいアマレナチェリーと木苺で可愛らしい一皿に

ディナーコース「Primavera (プリマヴェーラ)」提供概要

URL： http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/artistcafe_cena/#2504

期 間： 2025 年 4 月 1 日(火)～5 月 31 日(土)

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・消費税込みの料金です

※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

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「スパニッシュ&イタリアン」

URL： <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-lunchcourse/#0401>

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。シェフのアイデアが光るパスタをはじめ、選べるメインディッシュ、デザートまで贅沢なお昼のひとつをお過ごしいただけます。



パノラマランチコース「スパニッシュ&イタリアン」

前菜： アンティパストミスト ～スタンドスタイル～

前菜は華やかなスタンドスタイルでご提供。味はもちろんのこと、見た目でもお楽しみいただけます

パスタ： 釜揚げしらすのアヒージョをのせたアラビアータ 本日のパスタで

唐辛子とにんにくの風味が効いたトマトソースに、釜揚げしらすの旨味と香りが際立つパスタ

メインディッシュ：【下記よりお選びください】

- ◆真鯛のプランチャ あさりのスケットソース
- ◆牛ホホ肉のシェリー酒煮込み パタタス・ブラバスを添えて
- ◆岩手県産いわい鶏の炭火焼き（プラス ¥500）
- ◆US産牛サーロイン炭火焼き（プラス ¥2,800）
- ◆静岡県産LYB豚肩ロースの炭火焼きをのせたパエリア（プラス ¥3,800）
- ◆黒毛和種和牛サーロイン炭火焼き（プラス ¥4,800）

ドルチェ：ティラミス&ドルチェミスト

マスカルポーネをベースにしたイタリアの伝統的なデザート「ティラミス」はコースの最後におすすめの逸品

パノラマランチコース「スパニッシュ&イタリアン」提供概要

URL： <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe-lunchcourse/#0401>

期間：2025年4月1日(火)～5月31日(土)

時間：11:30～15:00（ラストオーダー 14:00）※土・日・祝日は、2時間制となります。

料金：お一人様 ¥5,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

※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

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）

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」シェフ 柏井 辰方

四季それぞれの厳選した食材をベースに、彩り、香り、食感などの五感を刺激できるイタリア料理と迫力ある眺望を掛け合わせ、特別な場面や記念日など様々なシーンでの非日常を演出いたします。

ホテル最上階の風景を一望しながら、こだわりのイタリア料理やアフタヌーンティーをお楽しみください。



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
シェフ 柏井 辰方

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」について

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



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
店内イメージ



スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」
店内イメージ

ホテル最上階の 43 階、地上 150m の風景を一望しながらイタリア料理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。

エントランスには、お好みのカクテルとともにお待ち合わせや食後のひとときをお過ごしいただける、スタンディングバーをご用意しております。景色を楽しみながら、誕生日・記念日をお祝いいただけるメッセージプレート付きプランもおすすすめです。

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、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”をもっとー」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 m²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>