

**【開業 25 周年記念】特別賞味会**  
**「世界のソムリエ田崎真也と名誉総料理長鎌田昭男の饗宴」**

**2025 年 6 月 2 日(月)開催**

一皿一皿に想いをのせた名誉総料理長が手掛ける珠玉のメニューと  
心を込めて厳選されたワインのマリアージュ

2025 年 3 月 27 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、特別賞味会「世界のソムリエ田崎真也と名誉総料理長鎌田昭男の饗宴」を 2025 年 6 月 2 日(月)に大宴会場「天空」にて開催いたします。

関連情報 URL：<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/degustation/>



本イベントは、東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男の料理人人生における記憶に残る料理と、時代とともに進化した料理をフレンチのフルコースでご披露いたします。心を込めた至高の一皿に合わせて、ソムリエ 田崎真也氏が厳選したワインとのマリアージュが至福の時を刻みます。出会った頃より鎌田は田崎氏のセンスと才能を見抜き、ホテル西洋銀座時代にはシェフソムリエと初代総料理長という立場で共に歩んでおりました。約 40 年にもわたる時代の移り変わりを振り返りながらふたりがお届けする特別賞味会をお楽しみください。

**【開業 25 周年記念】特別賞味会「世界のソムリエ田崎真也と名誉総料理長鎌田昭男の饗宴」開催概要**

URL：<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/degustation/>

日時：2025 年 6 月 2 日(月) 18:30～（受付 18:00～）

会場：B1 大宴会場「天空」

内容：名誉総料理長 鎌田昭男のスペシャルメニューと田崎氏が厳選したワインのマリアージュ

料金：お一人様 ¥25,000

※表示料金は料理・飲物・サービス料・消費税込みの料金です。

予約受付：【インターネット予約限定】2025 年 4 月 14 日(月)11:00～

お問い合わせ：

セールス部 イベント事務局 TEL.03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00）

## ソムリエ 田崎真也氏・東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男 紹介



名誉総料理長 鎌田昭男・ソムリエ 田崎真也氏

### ソムリエ 田崎真也

1977年 渡仏

1980年に帰国後、1983年第3回全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝を皮切りに、数々のコンクールにて入賞

1995年 第8回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人初の優勝

1999年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章  
フランス・ボルドー市よりメダル受章

2000年 沖縄サミット首脳会合 サービス・飲料監修

2011年 黄綬褒章受章

2016年 日本ソムリエ協会会長就任

2019年 G20大阪サミット 2019 飲料監修

2023年 G7 広島サミット 2023 飲料監修

2023年 文化庁長官表彰

2024年 国際ソムリエ協会名誉会長就任

2025年 日本ソムリエ協会名誉会長就任



ソムリエ 田崎真也氏

### 名誉総料理長 鎌田昭男

1971年 渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ミュージャン」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

2021年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

## 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 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。



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。

※都合によりイベント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>