

報道関係各位

**【東京ドームホテル】シェフ ド パティシエが厳選した
旬のフルーツ&国産素材を使用したホテルスイーツへ
大幅リニューアル！**

ひとつひとつに想いを込めた逸品でくつろぎのティータイムを

2025年3月31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、ロビーラウンジ「ガーデンテラス」において販売中のシェフ ド パティシエが手掛けるスイーツを2025年4月1日(火)より大幅リニューアルいたします。



コンセプトは“素材にこだわったシンプルでスタイリッシュなデザイン”

2000年の開業以来、シェフ ド パティシエが趣向を凝らし数多くのスイーツを提供してきたロビーラウンジ。フランス菓子の伝統を守りつつ誰でも食べやすい優しく軽い味わいにアレンジし、新たに9種のスイーツを2025年4月1日(火)よりリニューアルいたします。

お気に入りのケーキとご一緒に至福のティータイムをお楽しみください。ケーキはテイクアウトも承っております。



ショートケーキ ¥1,060

※テイクアウト ¥900

厳選した北海道産フレッシュクリームとしっとり口溶けの良いスポンジで苺をサンドしました。

モンブラン ¥1,080

※テイクアウト ¥920

愛媛県産和栗のペーストとコクのあるフランス産マロンクリームを合わせて搾りました。





ル・フロマージュ ¥1,170

※テイクアウト ¥1,000

クリームチーズのスフレフロマージュとマスカルポーネのムースにアプリコットのソースを合わせたチーズケーキ。

ショコラバナース・トンカ ¥1,170

※テイクアウト ¥1,000

完熟バナナのコンフィと芳醇な香りのトンカ豆のブリュレをビターなチョコレートムースと合わせました。



アップルパイ ¥1,080

※テイクアウト ¥920

2種類のリンゴを贅沢に使用したサクサクとした食感を楽しめるアップルパイ。

オペラキャラメル ¥1,030

※テイクアウト ¥880

フランス伝統のチョコレートケーキにキャラメルをアクセントで加えました。

※アルコール使用



タルトレット・セゾン ¥1,170

※テイクアウト ¥1,000

季節ごとに旬のフルーツを使用し、その時期ならではの味わいを表現したタルト。

シューアラクレーム ¥1,020

※テイクアウト ¥860

国産の卵・牛乳・小麦粉・きび砂糖を使用したこだわりのシュークリーム。



クレームキャラメル ¥1,020

※テイクアウト ¥860

厳選した奄美大島のきび砂糖、北海道産の牛乳を使用した国産食材にこだわったプリン。

リニューアルスイーツ販売概要

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

期間 : 2025年4月1日(火)～

時間 : 10:00～20:00 (ラストオーダー 19:30)

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。(テイクアウトの表示料金は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 : 1F ロビーラウンジ「ガーデンテラス」TEL.03-5805-2201

ロビーラウンジ「ガーデンテラス」について

URL :

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

“都会のオアシス”をテーマとした、水と光に囲まれたゆとりある空間。窓越しには噴水を眺めながら、くつろぎのティータイムをお過ごしいただけます。バラエティ豊かなお飲物やケーキなどをご用意しております。



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㎡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>