

TOKYO DOME HOTEL

ダイニング「ドゥ ミル」

東京ドームホテルの中でもっともエクスクルーシブなフロア・6階にあるダイニング「ドゥ ミル」。若干46席の落ち着いた空間はまさに『隠れ家レストラン』。夜は東京ドームシティの美しいイルミネーションを臨みながら、食材にこだわった本格的なフランス料理をご堪能いただけます。



インテリア

邸宅の書棚のようなエントランス、ダークブラウンの木目と上品なベージュを基調とした店内は、洗練された雰囲気の中にも温もりを感じさせます。北側は全面ガラス張りとなっており、ウッドフレームを通して昼と夜とでまったく表情が異なる東京ドームシティの景色が広がります。個室のように仕切られたスペースも2ヶ所あり、よりプライベートな空間を演出しています。

■場 所	東京ドームホテル 6F
■電話番号	03-5805-2288
■営業時間	11:30~14:30 (L.O.14:00) ※ランチは土日祝のみ営業 17:00~22:00 (L.O.21:00)
■席 数	ダイニング 46席 サロン1「ソレイユ」 16席 サロン2「シエル」 8席

ダイニングサロン

ダイニングと廊下を隔ててあるのはダイニングサロン2室。「ドゥ ミル」の個室としてご利用いただけます。「邸宅でのおもてなし」をコンセプトとしたインテリアは、手前にソファとガラステーブル、奥にダイニングテーブルを配した、今までのホテルにないくつろぎのスペース。サロン1「ソレイユ」は正餐で16名様まで、サロン2「シエル」は正餐で8名様までのご会食やブティパーティにご利用いただけます。



サロン1「ソレイユ」

お料理&ワインセレクション

クラシックな手法をアレンジし、素材を生かした現代風フレンチをご提供。ソースもバターや生クリームの使用を極力控え、シンプルで軽やかな仕上がりです。アラカルトのほか、ランチコースとディナーコースをご用意。また、シーズナルコースもあり、季節の食材を活かして見た目も楽しめるようにご提供いたします。

フレンチワインはもちろんのこと、カリフォルニア、オーストラリア、チリ、ドイツ、スペインなど、選りすぐりのワインを常時70種類以上ご用意しています。また、シャンパーニュも多数取り揃えています。



素材を生かした現代風フレンチ

シェフ プロフィール



いなば いちろう
稲葉 一郎

「ドゥ ミル」シェフ

1966年、神奈川県にて誕生。

私学会館「アルカディア市ヶ谷」、ロイヤルパークホテルにて研鑽を積む。特に、ロイヤルパークホテルのフレンチレストラン「パラッツォ」にて、高橋弘志シェフ（当時）に師事し、フレンチの基本、技法、発想を学ぶ。2000年3月、東京ドームホテル開業準備室に入社（同年6月開業）、ダイニング「ドゥ ミル」のスーシェフに就任。03年6月より現職。

2000年10月、メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリオンジャー杯”準優勝。03年6月、2003ニュー豆料理プロフェッショナル選手権グランプリ受賞。

※料金は全て税込みです。別途サービス料（10%）が加算されます。

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 広報担当
〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61
TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153
URL <http://www.tokyodome-hotels.co.jp>