

報道関係各位

映画「王妃の館」公開記念
映画内に登場する『太陽王の晩餐』を
ダイニング「ドゥ ミル」にてご提供
～宮廷料理人ムノンが実際に手掛けたレシピを再現～

2015 年 3 月 吉日

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：萩原実）では、2015 年 4 月 25 日（土）公開の映画「王妃の館」（配給：東映株式会社）に先駆け、映画内に登場するメニュー『太陽王の晩餐』を 4 月 16 日（木）より 6 階ダイニング「ドゥ ミル」にてタイアップディナーコースとしてご提供いたします。今回映画撮影にあたり、当ホテル総料理長 鎌田昭男が当時の書籍を基に『太陽王の晩餐』のレシピを監修いたしました。

映画は、パリの超高級ホテル シャトー・ドゥ・ラ・レーヌ※1（王妃の館）のスイートルームに泊まれるツアーの参加者たちを描いた物語です。

『太陽王の晩餐※2』とは、劇中で 17 世紀にルイ 14 世に仕えたグランシェフ ムノンが 7 年間で作った 2,555 の献立から、「珠玉の料理が食べたい」というルイ 14 世のためにムノンが選び抜いた前菜・スープ・メイン（2 品）・デザート計 5 品の料理を指します。



©浅田次郎／集英社
©2015「王妃の館」製作委員会

※1 シャトー・ドゥ・ラ・レーヌは、架空の建物ですが、実在するホテル（ル・パヴィヨン・ドゥ・ラ・レーヌ）をモデルにしています。

※2 『太陽王の晩餐』は架空のコース名ですが、5 品は実際に宮廷のシェフ ムノンが作った実在のメニューです。

Un dîner offert par le Roi Soleil（太陽王の晩餐）メニュー

〔前 菜〕 Lapin en salade （ラパンのサラダ）
ラパンとともにケッパー・アンチョビ・香草・ビーツ・クルトン・ハムを使用したシンプルな味わいです。

〔スープ〕 Purée de potiron （カボチャのスープ）
水と牛乳で仕上げたにも関わらずコクのある風味豊かなスープです。

〔メイン〕 Sole au suprême （舌平目のシャンパン蒸し煮）
シャンパンで舌平目を蒸し、海老のクリームで仕上げた一品です。
Pigeonneau en hochepot à l'Espagnole （鳩肉と野菜のオシュポ）
17 世紀のポトフ。

〔デザート〕 Crème brûlée （クレームブリュレ）
定番のものとは違い、かなりしっかりと口当たりが特徴です。



『太陽王の晩餐』イメージ

<総料理長 鎌田昭男コメント>



「王妃の館」映画公開に際し、劇中に登場する『太陽王の晩餐』を監修いたしました。17 世紀のフランス料理の中でムノンが選んだ“珠玉の料理”として紹介されている 5 品を、当時の書籍を基に細かく再現しております。

現代のヘルシー志向にマッチしたムノンの料理を、忠実に作り上げることを基本として、だしの取り方や配合のバランスが現代と違うなか、スパイスのコントロールをしながら仕上げました。

実際に味わい、映画と重ね合わせながら、時代を超えたフランス料理の奥深さをぜひ感じていただけたら幸いです。

<総料理長 鎌田昭男 略歴>

1943 年 茨城県生まれ。

1971 年 渡欧。「ホテル・ド・パリ」等で修業。

1977 年 帰国。六本木「オー・シュヴァール・ブラン」料理長就任。

日本のフレンチ史上初めて「ボワソソ・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

その後、ホテル西洋銀座の総料理長、東京ドームホテル 調理統括シェフを経て、

2001 年 東京ドームホテル取締役 総料理長就任。

2007 年 フランス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。

『太陽王の晩餐』提供概要

■期 間：2015 年 4 月 16 日（木）～5 月 31 日（日）【要予約】

■料 金：お一人様 10,000 円（10,800 円）

※（）内は消費税込み・サービス料別

■提供時間：平日 18:00～22:00（ラストオーダー21:00）

土・日・祝日 17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

■メニュー：太陽王の晩餐

（ラパンのサラダ／カボチャのスープ／
舌平目のシャンパン蒸し煮／鳩肉と野菜のオシュポ／
クレームブリュレ）

■特 典：映画チケット半券をお持ちのお客様に
乾杯用 1 ドリンクサービス

■詳 細：東京ドームホテル 公式ウェブサイト
<http://www.tokyodome-hotels.co.jp>

■そ の 他：ドレスコードを設定させていただいております。
小学生以下のお子様を伴ってのお食事はサロンをご利用ください。【要予約】

■ご予約・お問い合わせ：ダイニング「ドゥ ミル」 TEL. 03-5805-2288



ダイニング「ドゥ ミル」店内

<映画「王妃の館」概要>

直木賞作家・浅田次郎の長編小説を、テレビドラマ「相棒」シリーズなどの橋本一監督が映画化した笑いと涙あふれる人間ドラマ。パリで圧倒的な知名度を誇り、王妃の館と呼ばれる超高級ホテル「シャトー・ドゥ・ラ・レーヌ」のスイートルームを昼夜でダブルブッキングするというツアーを、今にもつぶれそうな旅行会社が立案する。個性的な参加者の中に名を連ねた売れっ子作家・北白川右京（水谷豊）は、17 世紀のルイ 14 世を主人公にした新作小説執筆のためツアーに参加しており、ツアーそっちのけで新作小説を構想。持ち前のマイペースぶりではかの参加者たちを自分の世界に引き込んでいき……。

映画「王妃の館」

原作：浅田次郎「王妃の館 上・下」（集英社文庫）

監督：橋本一

脚本：谷口純一郎・国井桂

主演：水谷豊

出演：田中麗奈 吹石一恵 石橋蓮司／安田成美・石丸幹二 他

配給：東映株式会社

公式サイト：<http://www.ouhi-movie.jp>

公開：2015 年 4 月 25 日（土）より全国ロードショー

王妃の館

©浅田次郎／集英社

©2015「王妃の館」製作委員会

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 渡辺

〒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>

報道関係資料 <http://www.tokyodome-hotels.co.jp/press>

共同PR

第4 業務局 朝倉／長瀬

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360