

100種類以上のワインセレクションと季節を感じる
フランス料理のディナーコースをホテルの“隠れ家”レストランで！
10月1日(火)より販売開始

記念日やお祝いなど特別な日を彩るシェフのスペシャリテで特別な時間を演出いたします

2024年9月5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、本格フランス料理をご提供するダイニング「ドゥ ミル」にて、記念日やお祝いにぴったりの特別な日を彩るシェフのスペシャリテをご提供いたします。

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



ダイニング「ドゥ ミル」は家庭的で温かいサービスの中、親しい方との大切な時間をお過ごしいただける“隠れ家”レストラン。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ランス料理をご用意しております。常時100種類以上ある豊富なワインセレクションとともに、トータルなお食事をご堪能ください。

新ディナーコース「Menu Deux mil」（ムニユ ドゥ ミル）

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil-spdinnercourse/>

「また食べたい」というお客様のリクエストにお応えし、10月より販売を開始するシェフのスペシャリテをひとつのコースにした「Menu Deux mil」（ムニユ ドゥ ミル）。季節を感じる一皿一皿を丁寧にお客様にお届けしたいというシェフの世界観が存分に愉しめるディナーコースです。王道のフランス料理をはじめ、シェフの独創的なアイデアが光るお料理をご堪能ください。



ディナーコース「Menu Deux mil」（ムニユ ドゥ ミル）

本日のアミューズ

太刀魚、茄子、パプリカのプレッセ バジルとミントのピストゥー

季節ごとの食材を使用した見た目にも美しいシェフの技が光るテリーヌ。食材にあったそれぞれの調理法を用いることで、茄子、太刀魚、パプリカの素材の味わいを存分に引き出して色鮮やかな層に。

鶉のパイ包み焼き 野菜のソースで

リピートしたくなるファンの多い逸品。鶉の胸肉とトリュフ、フォワグラを練り込んだファルスなどをパイ生地で包み、熱々に焼き上げました。

帆立のトリュフェ カリフラワーピューレとコーヒー風味のエミュルション

シェフの巧みな技で仕上げた香りまで愉しめる新感覚フレンチ。外は香ばしく中はしっとりと焼き上げた帆立にトリュフを挟み、香り豊かな泡立てたコーヒー風味のジュが素材の旨味を引き立てます。

牛ロース肉のステーキ フォワグラのポワレ添え トリュフ入りマデラソース

牛ロース肉とフォワグラのポワレをフレンチ王道のマデラソースで仕上げました。トリュフの贅沢な風味、香りと共に。

巨峰のコンポート マスカルポーネのグラス添え

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

小菓子

ディナーコース「Menu Découverte」 (ムニユ デクヴェルト)

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil-coursemenu/#dinner>

10月1日(火)より2つの選べるコースにリニューアル。季節ごとに変わりゆく旬の食材の良さを存分に引き出し、シェフの繊細かつ巧みな技で、常に発見と驚きに溢れるディナーコース「Menu Découverte (ムニユ デクヴェルト)」。



ディナーコース「Menu Découverte」 (ムニユ デクヴェルト)

本日のアミューズ

ジャンボンバイヨンヌとオニオンフラン トマトとパプリカのクーリルージュ

フランスを代表する生ハムをオニオン・パプリカ・トマト・卵と一緒に美味しく感じていただける逸品。フランスのバスク地方の家庭料理「ピペラード」をベースにシェフのアレンジで盛り込むことで驚きと発見ある一皿に。

セロリラヴのポターージュ カプチーノ仕立て トリュフ風味

繊細な香り漂うまろやかな風味に仕上げたセロリラヴのポターージュ。

真鯛のバピヨット ライムの香る白ワインソース

冬の定番として知られる紙包み焼きのお料理。真鯛を使用して、ライムと白ワインで風味豊かに仕上げました。

～メインディッシュをお選びください～

お肉の火入れにこだわったメインディッシュを。

蝦夷鹿のロティ ポワヴラードソース エゴマの香りと共に

または

オーストラリア産 牛ロース肉のステーキ マデラソース

～デザートをお選びください～

プティスイーツ盛り合わせ

または

エスプーマを使用し軽く仕上げたパフェスタイルデザート

特に人気のパフェスタイルをコースの締めくくりに。季節を感じる食材を使用。

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

ディナーコース販売概要

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

期 間：2024年10月1日(火)～2025年1月14日(火)

※2024年12月24日(火)、25日(水)、31日(火)～2025年1月5日(日)は除外日となります

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)

料 金：

「Menu Deux mil」(ムニュー ドゥ ミル) 6皿のコース お一人様¥14,000～

「Menu Découverte」(ムニュー デクヴェルト) 5皿のコース お一人様¥10,000～

6皿のコース 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

ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友

1976年生まれ。2004年に渡仏。ジョルジュ・ブラン(ブルゴーニュ)、レストラン・ル・シャンバール(アルザス)、ミシェルカイザー レストラン アレクサンドル(プロヴァンス)などの星付きレストランをはじめとし、フランス各地方のレストランで4年間研鑽する。帰国後、2軒のレストランでシェフを務め、2013年に東京ドームホテルに入社。2018年、ダイニング「ドゥ ミル」シェフに就任。

【シェフからメッセージ】

料理を通じてお客様と対話をするような気持ちで一品一品と向き合い、一皿の料理が最高の状態でお客様のもとへ届けられるよう、心を込めてご提供しております。お客様に季節の移り変わりを感じていただきたいという想いからその時々旬の食材を選んでおります。また、彩りや盛り付けといった見た目や香りだけではなく、使用する食器まで細かい部分にまで気を配ることで、ご来店いただいたお客様に“特別感”や“非日常”を味わっていただきたいと願っております。



ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友

ダイニング「ドゥ ミル」

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



ダイニング「ドゥ ミル」店内イメージ

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）

※「ドゥ ミル」店内のご利用は中学生以上の方に限らせていただいております。小学生以下のお子様を伴ったお食事はサロンをご利用ください。（要予約・収容人数4～20名）

※短パン、サンダルまたはそれに準ずる軽装は、ご来店をご遠慮いただく場合がございます

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>