

報道関係各位

**一皿一皿に込められたテーマや想いを紡いだ
フレンチクリスマスディナーが 12 月 21 日より提供開始！
オマール海老やフォワグラ、黒毛和牛、鮑など
素材にこだわった豪華なコース
クリスマスに 100 種類以上のワインセレクションとともに
”隠れ家”レストランで心を込めたシェフのスペシャリテを**

2024 年 9 月 25 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、クリスマスを彩るシェフの特別ディナーコース「Menu de Noël2024(ムニユ ド ノエル 2024)」をご提供いたします。

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



ダイニング「ドゥ ミル」での家庭的で温かいサービスの中、大切な方との大切な時間を。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、一皿一皿心を込めて仕上げたシェフのクリスマスコースが特別な時間を演出いたします。

クリスマスディナーコース「Menu de Noël2024(ムニユ ド ノエル 2024)」

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

隠れ家レストランでの聖夜のひとときに捧ぐ、テーマや想いを紡いだフレンチディナーコース。一皿一皿にシェフのこだわりが感じられるフレンチフルコースを大切な方とご堪能ください。

オードブル <始まりの小さなオードブル3品>

～牡丹海老・キャビア～

～グルヌイユベニエ・大蒜の葉・レムラード～

～雲丹・海苔・アクアマリン～

高級食材を使用してフィンガーフードをイメージしたオードブル。



クリスマスディナーコース

温かいオードブル <ロワイヤル>

～仔鳩・フォワグラ・ソースサルミ・トリュフ・根菜～

「Menu de Noël2024(ムニユ ド ノエル 2024)」

贅沢にフォワグラ、トリュフを使用し、仔鳩を余すところなく使用した一皿。ソースには仔鳩のガラと香味野菜、赤ワインを合わせ、更にチョコレートを隠し味に。程よい甘味とコク、そして艶やかで美しい逸品。

スープ <雉鍋>

～雉コンソメ・雉肉・松茸・野菜～

雉のポトフ仕立て。つくねや松茸、ごぼう、人参の素材の旨味が活きた心温まるスープ。

魚料理 <オマールディース>

～オマール海老・鮑・甘鯛・シトロネル～

オマール海老、鮑、甘鯛を、海老の出汁とクリーム、レモングラスを合わせた香り高いソースで。見た目にも芸術性を感じる一皿に。

肉料理 <黒毛和牛>

～和牛アントレコートグリエ・ソースベアルネーズ・セップ茸ラゲー・法蓮草～

牛のグリエと相性の良い、フランス料理の伝統的なステーキソースであるベアルネーズを合わせて。火入れにも拘り、お肉の旨味が口の中に広がる味わい深い逸品。

デザート <ライスプディング>

～山形つや姫・和歌山早生・ココナッツ・糎・ヴェルベース～

山形のつや姫を強炭酸で炊き上げた、プチプチした触感が楽しい冷たいデザート。ココナッツミルクのコクと米麴の甘みに、和歌山の早生とヴェルベースの爽やかさをプラスすることで軽やかな一皿に。

クリスマスディナーコース「Menu de Noël2024(ムニユ ド ノエル 2024)」提供概要

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

期 間 : 2024 年 12 月 21 日(土)～12 月 25 日(水)

時 間 : 平日 18:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

土・日 17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

※2024 年 12 月 24 日(火)は 17:00～ / 【2 時間制・2 部制】となります。

料 金 : お一人様 ¥24,000

※グラスシャンパーニュ付き

※2024 年 12 月 24 日(火)・25 日(水)の窓側席はお一人様¥27,000 となります。

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始 : 【要予約】2024 年 10 月 1 日(火) 10:00～

※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。

クリスマスランチコース「Menu Déjeuner de Noël2024(ムニユ デジュネ ド ノエル 2024)」

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

素材を活かした軽やかなフランス料理のランチコース。落ち着いた空間で優雅なクリスマスランチを。

アミューズ

2 種のアミューズブーシュ

オードブル

アシェット・シャルキュトリ 4 種

- ・フォワグラのパルフェとブリオッシュ
- ・パテ ド グランメール
- ・豚肉のリエットとメルバトースト
- ・ジャンボン クリュ

フォワグラや生ハム、定番のテリーヌ、リエットを一皿に。



クリスマスランチコース
「Menu Déjeuner de Noël2024
(ムニユ デジュネ ド ノエル 2024)」

スープ

トリュフピューレとセロリラヴのヴルーテ

エッグパルメザンの三重奏

相性の良い根セロリとトリュフを奥深く香り高いスープに。パルメザンチーズのスクランブルエッグを乗せて。

魚料理

真鯛とオマール海老のヴァプール ブールブランソース

セップ茸のラグーと共に

伝統的なフランス料理でバターが主役のブルブランソースを合わせた蒸し料理。

肉料理

オーストラリア産牛サーロインのロティ ソースボルドレーズ

グラタン ドフィノワーズと彩り野菜を添えて

フランス料理の王道。オーブンでじっくりと焼き上げた牛サーロインにコクのある赤ワインのソースを添えて。

デザート

5 種のクリスマスデザート盛り合わせ

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

クリスマスランチコース「Menu Déjeuner de Noël2024(ムニユ デジュネ ド ノエル 2024)」提供概要

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

期 間 : 2024 年 12 月 21 日(土)~12 月 25 日(水)

時 間 : 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00)

料 金 : 5 皿のコース お一人様 ¥9,000 / 6 皿のコース お一人様 ¥11,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

予約開始 : 2024 年 10 月 1 日(火) 10:00~

※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」

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



ダイニング「ドゥ ミル」店内

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う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、ご入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 m²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>