

キャビア・トリュフ・フォワグラを一晩で贅沢に味わう  
フランス料理のフルコースを、  
東京ドームホテル ダイニング「ドゥ ミル」にて  
2025年4月1日(火)より期間限定で提供開始

フレンチのシェフが一皿一皿にこだわりを尽くしたフランス料理を特別な日のディナーに

2025年3月6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、「キャビア・トリュフ・フォワグラを使用した世界三大珍味の賞味コース」を2025年4月1日(火)よりダイニング「ドゥ ミル」にて期間限定でご提供いたします。

「キャビア・トリュフ・フォワグラを使用した世界三大珍味の賞味コース」

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



見た目の華やかさと独特の風味、食感が特長のキャビアは始まりの一皿に。芳醇な強い香りを放つトリュフと、クリーミーで滑らかな深い旨味が魅力的なフォワグラはスープやメイン料理に。一皿一皿にシェフのこだわりを感じるフランス料理のフルコース。香り豊かで上品な味わいを大切な方とご堪能ください。

アミューズ：チョウザメのマリネとキャビア

チョウザメの魅力である特有の歯ごたえと上品な味わいを最大限に活かしたマリネ。華やかにキャビアを飾りました。

オードブル：2色のアスパラガス オーロラソース

春の訪れとともに旬を迎えるアスパラガス。シンプルにオーロラソースを添えて。

スープ：スープ サン・ジェルマン トリュフとフォワグラの香りを添えて

彩り豊かなグリーンピースのポターージュ。トリュフとフォワグラが芳醇な香りを漂わせる逸品。

魚料理：トリュフをまとった鱸のヴァプール ブールブランソース

ポワローのクレームとポムパイヤソン添え

蒸した鱸に温かいバターソースを合わせ、トリュフを贅沢にまとわせました。じゃがいもを食感よく揚げたポムパイヤソンと西洋ネギのクリームを添えて。

肉料理：和牛フィレ肉のロッシーニ〜フォワグラのポワレを添えトリュフ入りのマデラソースで〜

世界三大珍味のうちのフォワグラとトリュフを一度に味わえる逸品。マデラワインをベースにしたソースにトリュフを加えることで芳醇な風味がさらに際立ちます。

デザート：メロンのスープとマリネ ヨーグルトのアイスクリーム添え

さっぱりとした爽やかなデザート。

その他：コーヒー、紅茶 または ハーブティー / 小菓子

### 「キャビア・トリュフ・フォワグラを使用した世界三大珍味の賞味コース」提供概要

URL：<http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-threedelicacies/>

期間：2025年4月1日(火)～5月31日(土)

場所：6F ダイニング「ドゥ ミル」

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：お一人様 ¥18,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

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)

※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。



「キャビア・トリュフ・フォワグラを使用した世界三大珍味の賞味コース」

### ディナーコース「ムニユ デクヴェルト」もおすすめ

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



ディナーコース「ムニユ デクヴェルト」

季節に合わせた素材を活かした現代風フランス料理をご堪能いただけるシェフお任せのディナーコースもご用意しております。5皿もしくは6皿のコースをお選びいただけます。

## ダイニング「ドゥ ミル」について

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

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、素材を活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。



ダイニング「ドゥ ミル」店内イメージ

※「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ての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 m<sup>2</sup>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>