

報道関係各位

**名誉総料理長 鎌田昭男監修のモンブランに見立てた
肉料理をメインディッシュとするフレンチフルコース。
東京ドームホテル開業 25 周年記念 ダイニング「ドゥ ミル」にて
2025 年 6 月 1 日(日)より期間限定提供**

黒毛和牛やトリュフ、オマール海老など高級食材を取り入れた 7 皿からなるシェフ渾身のフランス料理特別コース

2025 年 4 月 30 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、開業 25 周年を記念したフレンチのフルコース「Vingt-Cinq（ヴァンサンク）」を 2025 年 6 月 1 日(日)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。

開業 25 周年記念コース「Vingt-Cinq（ヴァンサンク）」

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



開業 25 周年記念コース「Vingt-Cinq（ヴァンサンク）」

東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男監修によるモンブランに見立てた肉料理をメインディッシュにした開業 25 周年を記念する 7 皿からなる特別コース。黒毛和牛やトリュフ、オマール海老など高級食材を使用して一皿一皿を通じ、伝統的なフランス料理の技と現代的なエッセンスが融合するフルコースを期間限定でご提供いたします。見た目にもこだわった芸術的なシェフの技が光るお料理を大切な方とご堪能ください。

○アミューズ：2 種のアミューズブーシュ

○冷前菜：黒毛和牛のコールドビーフに雲丹とキャビアのコンビネーション

ムスクランのサラダと共に

黒毛和牛や雲丹、キャビアなど高級食材を贅沢に使用したインパクトのある味わいはもちろん、見た目にもこだわった一皿。

○温前菜：鮎のムニエル 竹炭パンのミガスと胡瓜のラペ

竹炭パンを細かくすり潰した独特な風味のあるミガスと、表面はバターで香ばしく中は柔らかで香り豊かな鮎のムニエルのハーモニーをご堪能いただけます。

○スープ：ホワイトコーンとコンソメジュレのパリソワール

トリュフの香りを添えて

冷製のホワイトコーンのポタージュにコンソメジュレを浮かべたトリュフの芳醇な香りが広がる逸品。

○魚料理：鱸とオマール海老のブイヤベース

フランスの伝統的なスープ料理で、鱸とオマール海老などの魚介類の旨味が凝縮された濃厚なスープ。トマトの酸味が全体を引き締め、深い味わいを引き立てます。

○肉料理：【東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男監修】フォワグラを包んだ伊達鶏の軽いブレゼ

トリュフ入りポルトソース モンブラン仕立て

世界三大珍味であるフォワグラを伊達鶏で包み蒸し煮にして、マスカルポーネで仕上げたジャガイモのピューレをモンブランのように絞りました。ポルト酒をベースにした甘みと酸味、香りが特長のソースにさらにトリュフを加えることで芳醇な風味が際立ちます。

○デザート：ピーチ・メルバ

桃のコンポートの甘酸っぱさとラズベリーソースの酸味、バニラアイスクリームの優しい甘さが絶妙に組み合わせられた夏にぴったりのデザート。

○その他：コーヒー、紅茶 または ハーブティー / 小菓子

開業 25 周年記念コース「Vingt-Cinq（ヴァンサンク）」提供概要

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

期 間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

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

11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

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：【前日 16 時までに要予約】

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。

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>

季節に合わせた素材を生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。



ディナーコース「ムニユ デクヴェルト」

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。



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 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>