報道関係各位

東京ドームホテルの“隠れ家”で聖なる夜を彩る、オマール海老や黒毛和牛を堪能するクリスマス限定フレンチディナーが登場。10 月 1 日(水)より予約開始

黒毛和牛とフォワグラ、平貝、オマール海老など、シェフのこだわりが詰まった全 6 皿のコース。
常時 100 種以上のワインと共に、大切な方との忘れられないひとときを演出いたします

2025 年 9 月 26 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）では、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 Noël2025(ムニュ ド ノエル 2025)」を 2025 年 12 月 20 日(土)から 12 月 25 日(木)までご提供いたします。ご予約は 2025 年 10 月 1 日(水)より開始いたします。

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 Noël2025(ムニュ ド ノエル 2025)」

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。

クリスマスディナーコース
「Menu de Noël2025(ムニュ ド ノエル 2025)」イメージ

アミューズ：キャビアと障泥烏賊のコンビネーション 柑橘の香りとパンドカンパーニュを添えて

ねっとりとした甘みのあるアオリイカのタルタルにキャビアを合わせ、柚子やライムなどの柑橘の香りを添えた一品をシャンパーニュと合わせてどうぞ。

冷たいオードブル：オマール海老とアヴォカドのサラダ 木苺のヴィネグレット

相性の良いオマール海老とアヴォカドをフルーティーで甘酸っぱい風味のフランボワーズのドレッシングで。

温かいオードブル：トリュフを纏ったエッグベネディクト ブルゴーニュのオマージュ

エッグベネディクトにブルゴーニュ地方の郷土料理「ウフ・アン・ムーレ」のテイストを盛り込み、上質な黒トリュフの旨味と香りを存分に味わうことができる、シェフの独創的なアイデアが光る一皿。

魚料理：平貝とグリーンアスパラガスのソテー クレームドコキヤージュ

2種の素材の主張をダイレクトに味わえる逸品。貝のうま味が凝縮されたクレームドコキヤージュ（貝のクリームソース）を、ソテーした平貝とアスパラガスに合わせて。大きな平貝の貝殻に盛り付けた、見た目にも芸術性を感じる一皿に。

肉料理：

黒毛和牛ロース肉のローストビーフとフォワグラのポワレ マデラソース アルザス風ジャガイモのソテーと温野菜

火入れにもこだわった黒毛和牛のローストビーフにフォワグラのポワレを合わせた一皿。黒毛和牛の豊かな旨味とフォワグラの濃厚でなめらかなコクが織りなすハーモニー。甘さ控えめのソースと合わせて口の中に広がる味わいは至福のひととき。

デザート：ショコラと塩キャラメルのサンデー仕立て 柚子胡椒のアクセント

チョコレート、塩キャラメルのアイスクリームをメインとして、ガナッシュやメレンゲ、ヘーゼルナッツのキャラメリゼと一緒に。甘味と塩味、柚子胡椒の爽やかな辛味が絶妙に調和した食感も楽しめるデザート。

クリスマスディナーコース「Menu de Noël2025(ムニュ ド ノエル 2025)」提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-christmas/
期 間：2025年12月20日(土)～25日(木)
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）
【2025年12月20日(土)、24日(水)、25日(木)】
　　17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）
　　ご入店時間［17:00／17:30／20:00／20:30］
　　※2時間制／2部制となります。

料 金：お一人様　￥25,000
※グラスシャンパーニュ付き
※2025年12月20日(土)、24日(水)、25日(木)の窓側席はお一人様￥28,000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】2025年10月1日(水) 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 Noël2025(ムニュ デジュネ ド ノエル 2025)」

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

牛フィレ肉やフォワグラ、真鯛など豪華素材を生かしつつ軽やかに仕上げたフランス料理のランチコース。穏やかな時間が流れる落ち着いた空間で優雅なクリスマスランチを。

クリスマスランチコース
「Menu Déjeuner de Noël2025(ムニュ デジュネ ド ノエル 2025)」
イメージ

<例：6皿のコース>
アミューズ：2種のアミューズブーシュ
オードブル：4種のオードブルヴァリエ
・サーモンのテリーヌ　　・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
定番のパテやテリーヌ、生ハムとポークリエットを一皿に。

スープ：トリュフの風味を添えたコーンポタージュ カプチーノ仕立て
なめらかな口当たりと素材の甘さが生きたコーンポタージュにトリュフの奥深く香り高いスープ。

魚料理：真鯛のポワレとピペラードバスケーズ サフランの香る白ワインソース
バスク地方の伝統的な煮込み料理を、香ばしく焼いた真鯛に合わせて。風味豊かなサフランソースを組み合わせた色鮮やかで華やかな一皿。

肉料理：
牛フィレ肉のステーキとフォワグラのパルフェ マデラ酒のソース トリュフで香り高く仕上げたポテトピューレと彩り野菜添え
火入れにもこだわった牛フィレ肉に、濃厚なフォワグラのパルフェと風味豊かなマデラソースを合わせることで、洗練された逸品に仕上げました。

デザート：【下記よりお選びください】
◆5種のクリスマスデザート盛り合わせ
◆アカシヤ蜂蜜とレモンのジュレ、さつまいもとのコンビネーションパフェ

クリスマスランチコース「Menu Déjeuner de Noël2025(ムニュ デジュネ ド ノエル 2025)」提供概要
URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-christmaslunch/
期 間：2025年12月20日(土)～25日(木)
時 間：11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)
料 金：
4皿のコース お一人様￥9,000 / 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。
予約開始：2025年10月1日(水) 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

ダイニング「ドゥ ミル」店内

※「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。
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）

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 周年を迎えました。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－」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 ㎡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・山北・武井
〒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