

報道関係各位

**オマールブルー、黒トリュフ、仔羊などを贅沢に。
東京ドームホテル、フランス料理のシェフが奏でる
「フランス産高級食材で織りなす冬の特別コース」を
12月1日(月)より提供開始**

シェフが修業時代にフランスの地で出会った食材・郷土料理を全6皿のコース仕立てに。
常時100種以上のワインとともに至福の時を演出いたします

2025年11月12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、「フランス産高級食材で織りなす冬の特別コース」を2025年12月1日(月)から2026年2月28日(土)までご提供いたします。

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



「フランス産高級食材で織りなす冬の特別コース」イメージ

シェフが修業時代に会ったフランスの高級食材をはじめ、希少価値の高い食材を使用しながら、その土地の郷土料理などにアレンジ。一皿一皿心を込めて仕上げた特別コースを期間限定でご提供いたします。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クションとともに楽しみください。

「フランス産高級食材で織りなす冬の特別コース」

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



食材イメージ：オマールブルー・黒トリュフ・フォワグラ・仔羊など

アミューズ：マンステールのタルトフランベ 黒トリュフのサラダ添え

芳醇なマンステールチーズのコクと風味が、カリカリに焼かれた生地、ベーコンの塩味、玉ねぎの甘みと重なり、濃厚で風味豊かな味わいに。黒トリュフを贅沢に飾ったサラダを添えて。

オードブル：フォワグラのポワレ クウェッチとミラベルのコンポテ ガストリックソース

フォワグラのポワレをメインに、それぞれの風味と食感の違いが味わえるクウェッチとミラベル（西洋スモモの一種）を合わせたコンポート、フォワグラと相性抜群のガストリックソースでさっぱりとした後味に仕上げました。

スープ：オマール海老のビスク オマールブルーとショートパスタ入りパイ包み焼き

希少なオマールブルーの身とショートパスタを浮き身とした、殻で出汁をとり濃厚な旨味とトマトの酸味、生クリームやミルクのまろやかさが溶け合うスープ。パイ生地のバターの香りに包み込まれ一体となった濃厚で風味豊かな味わいの逸品。

魚料理：アルプスいわな“オンブルシュヴァリエ”のムニエル ミュスカデの白いマトロートソース

“淡水魚の王様”と称される“オンブルシュヴァリエ”の素材を生かし、バターの芳醇な香りを纏ったムニエルに。白ワイン由来のフルーティーな味わいと酸味、繊細な風味が特徴の白いマトロートソースを添えて。

肉料理：【下記よりお選びください】

◆シストロン産 仔羊のナヴァランとグリエのアンサンブル

ハーブのような爽やかな風味が加わり、独特な味わいのシストロン産仔羊を、フランス料理における2種類の異なる調理法を組み合わせた煮込み料理と網焼き料理の盛り合わせに。

◆黒毛和牛フィレ肉のステーキ

◆黒毛和牛フィレ シャトーブリアンのステーキ [プラス ¥3,000]

デザート：クレームブリュレとブラリネ・リヨネーズ フランボワーズのソルベ添え

表面のバリバリとした香ばしいカラメル層と、とろりとした冷たいカスタードクリーム of クレームブリュレ、リヨンの伝統菓子として知られるアーモンドやヘーゼルナッツを砂糖でコーティングしたブラリネ・リヨネーズ、甘酸っぱいフランボワーズのソルベを一皿に。

その他：小菓子、食後のお飲み物

「フランス産高級食材で織りなす冬の特別コース」提供概要

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

期 間：2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)

※除外日：2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)、2025 年 12 月 31 日(水)～2026 年 1 月 4 日(日)

場 所：6F ダイニング「ドゥ ミル」

時 間：

【ランチ】 11:30～14:30（ラストオーダー14:00） ※土・日・祝日のみ営業

【ディナー】 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：【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」イメージ

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」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。

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



ワインセクションイメージ

※「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。

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・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>