

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドゥ ミル」

＜平日限定・個室確約＞乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン

¥11,000 プラン

2025年12月1日(月)～2026年2月27日(金)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

真鯛のパピョット ライムの香る白ワインソース

・

～肉料理～

蝦夷鹿のロースト
フリュイールージュ入りの赤ワインソース

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドゥ ミル」

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン

¥12,500 プラン

2025年12月1日(月)～2026年2月27日(金)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

真鯛のパピョット ライムの香る白ワインソース

・

～肉料理～

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドゥ ミル」

<平日限定・個室確約>乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン

¥15,000 プラン

2025年12月1日(月)～2026年2月27日(金)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

蝦夷鹿のロースト
フリュイールージュ入りの赤ワインソース

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドゥ ミル」

＜平日限定・個室確約＞乾杯用スパークリングワイン付きランチ個室プラン

¥18,000 プラン

2025年12月1日(月)～2026年2月27日(金)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

黒毛和牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。