

報道関係各位

**キャビアやフォワグラ、黒トリュフが
春を感じる厳選食材コースの贅沢なアクセントに。
「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」を
2026 年 3 月 1 日(日)より提供開始**
さらにメインディッシュとして「地産地消」の食材や「ベターミート」を採用するなど
持続可能な食体験にも貢献

2026 年 2 月 13 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、「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」を 2026 年 3 月 1 日(日)から 5 月 31 日(日)までご提供いたします。

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



「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」イメージ

伝統的なフレンチの技法に、春の息吹と地球の未来を見据えた選択肢を融合させた特別なコースです。世界三大珍味をはじめ、アミューズには春食材である桜鱒、さらにフランス産のホワイトアスパラガス、メバルやとちあかなど、素材そのものの気品と春を感じる一皿一皿は、シェフのこだわりと技が光る逸品です。

また、本コースではサステナブル・ディッシュとして、「地産地消」の食材や「ベターミート」を採用し、持続可能な未来に貢献する食体験をお届けいたします。

「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」

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

アミューズ：桜鱒のミキューイ 小さなブーケサラダとともに

オードブル：フランス産ホワイトアスパラガスとズワイ蟹のカクテル キャビア入りクリームソース

甲殻類の殻で作ったコンソメのゼリー、ズワイ蟹、ホワイトアスパラガスにキャビア入りのクリームを合わせた相性の良い逸品。

スープ：スナップエンドウのスープ フォワグラのパルフェと黒トリュフ添え

春食材であるスナップエンドウの素材をそのままに。フォワグラのテリーヌを滑らかにしたパルフェをトーストにのせて、フランス産の香り豊かなトリュフを添えました。

魚料理：オマール海老と東京湾で水揚げされた“春告魚”メバルのポワレ 濃厚なアメリカネソース

東京湾の旬の恵みである“春告魚”メバルには、オマール海老の殻を使用した風味豊かなアメリカネソースを合わせました。

肉料理：黒毛経産牛フィレ肉（ベターミート）のステーキ 西洋わさび風味の軽やかなグレービーソース

肉の味（ベターミート）を堪能していただきたいため、シンプルなグレービーソースに少し西洋わさびを利かせて仕上げております。付け合わせにはタラノメ・タケノコ・ウルイなど春食材をふんだんに添えました。

デザート：栃木県産“とちあいか”を使用したフリーズ・ロマノフ

コアントロー風味のシロップで漬け込んだ苺とホイップクリームを使用したシンプルで古典的なデザートを華やかに盛り付けた一皿。

その他：小菓子、食後のお飲み物

コースに含まれるサステナブル・ディッシュ

◆魚料理：

オマール海老と東京湾で水揚げされた“春告魚”メバルのポワレ 濃厚なアメリカネソース

【地産地消・東京湾の恵み】

輸送距離を縮め CO2 排出を削減する「地産地消」を追求。東京湾の旬の恵みであるメバルを積極的に活用することで、都市近郊が育む海洋資源の保護に努め、持続可能な循環を支援いたします。



◆肉料理：

黒毛経産牛フィレ肉（ベターミート）のステーキ 西洋わさび風味の軽やかなグレービーソース

【ベターミートの選択】

従来「経産牛（お産を経験した牛）」は肉質が固いといった理由から、食肉としての価値が低く見積もられ、活用しきれないことが一般的でした。当ホテルでは、再肥育によって本来の美味しさを引き出したこれらの命を、『ベターミート（より良い食肉）』として極上の一皿へと昇華。命を余さず尊び、その価値を再発見することで、畜産業における廃棄ロスの削減とエシカルな消費のあり方をご提案いたします。



◆デザート：栃木県産“とちあいか”を使用したフリーズ・ロマノフ

【旬の地産食材】

近隣産地の旬を厳選し、輸送時の環境負荷を抑制。地域の生産者と連携し、フードマイレージ削減を実践しながら、土地の恵みを次世代へ繋ぐ持続可能な食体験をご提供いたします。

「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」提供概要

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

期 間 : 2026 年 3 月 1 日(日)～5 月 31 日(日)

場所 : 6 F 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。

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・シャンパール (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。

【シェフからメッセージ】

料理を通じてお客様と対話をするような気持ちで一品一品と向き合い、一皿の料理が最高の状態でお客様のもとへ届けられるよう、心を込めてご提供しております。お客様に季節の移り変わりを感じていただきたいという想いからその時々旬の食材を選んでおります。また、彩りや盛り付けといった見た目や香りだけではなく、使用する食器まで細かい部分にまで気を配ることで、ご来店いただいたお客様に“特別感”や“非日常”を味わっていただきたいと願っております。

ダイニング「ドゥ ミル」について

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



ダイニング「ドゥ ミル」店内



ワインセレクションイメージ

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クションとともに、トータルなお食事をご堪能ください。

※「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た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>

