

時を超越する一皿の記憶。
昭和 100 年のフレンチの軌跡を現代に昇華した、
東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男監修
「昭和ヌーベル クラシック 100」。

2026 年 11 月 19 日(木)より期間限定で提供開始

日本のフランス料理界を牽引し、数々の受章・受賞歴を誇る名誉総料理長が
料理人生で出逢った至高の味わいを現代の技法で描き出す。

昭和の温もりとフランス料理の美学が織りなす、“記憶に残る”唯一無二のフルコース

2026 年 10 月 6 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、
名誉総料理長 鎌田昭男監修のフレンチのフルコース「昭和ヌーベル クラシック 100」～古きものは最も
新しきに通ずる～を 2026 年 11 月 19 日(木)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。

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



「昭和ヌーベル クラシック 100」～古きものは最も新しきに通ずる～

「昭和ヌーベル クラシック 100」～古きものは最も新しきに通ずる～

東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男監修期間限定の特別フルコース。かつて人々が胸を躍らせた、昭
和の洋食文化。そこには時代を超えて受け継がれるべき、豊かな味わいの原点がありました。

本コースは、その古き良き伝統と美学を丁寧に紐解き、現代フレンチの繊細な技法で「新しき一皿」へと昇
華させたストーリーです。どこか懐かしく、けれどまだ誰も味わったことのない、洗練された時空間をどう
ぞ心ゆくまでお楽しみください。

※「昭和ヌーベル クラシック 100」：

昭和元年（1926 年）から 100 年という壮大な食の軌跡を、名誉総料理長 鎌田昭男の料理人生に重ねなが
ら、ひと皿ひと皿に想いをのせて完成したフルコースです。

オードブルヴァリエ

1920年代～2000年代のオードブル5種

・道化師のオムレツ

色鮮やかな野菜やマッシュルーム、チーズをクラシカルなオムレツに仕立て軽やかなアミューズへ昇華。

・カニ・トマト・オーベルジーヌ

カニの旨味、トマトの爽やかな酸味、茄子をキャビアのように見立てたテリーヌ。柑橘の香り漂うフレッシュな逸品。

・鮑とブロッコリーの白あえ

和洋折衷文化をオマージュ。柔らかく蒸し上げた高級食材の鮑と鮮やかなブロッコリーを白あえソースで和えた極上の逸品。

・仔牛胸腺肉とフォワグラのテリーヌ

王道のリー・ド・ヴォー（仔牛胸腺肉）とフォワグラを用いた重厚な組み合わせ。伝統的な網脂包みとポートワイン風味のコンソメのジュレをあしらい、贅と気品を今に伝える逸品。

・森のきのこのゼリー

様々なきのこから抽出した濃厚なエッセンスを、ゼリーに凝縮し湯葉で包みました。現代フレンチの軽やかさと素材の純度を極めたモダンな逸品。



トリュフのクーリーとスクランブルエッグパルメザン オマール海老添え

1990年代にトリュフをスープのように飲みながら、食べる料理として作った逸品。大地が育んだ黒トリュフの芳醇なクーリー（濃密なペースト）と、熟成パルメザンチーズの旨味を纏った、絹のように滑らかなスクランブルエッグ。絶妙な火入れで甘みと弾力を引き出したオマール海老を贅沢に添えて。



スッポンのコンソメとミルクパンチ



1920年代の華やかな時代背景から着想を得たクラシックスープ。スッポンのコンソメにカクテルを合わせる、驚きと贅沢を極めた逸品。スッポンの圧倒的な旨味と、ミルクパンチ特有のマイルドで複雑な芳醇さが口いっぱいに広がります。

すずきのグラッセ マリー・ドー風

1960年代に魚料理専門のレストランを2つ星に押し上げたシェフの逸品。ふっくらとしたすずきにムースを塗って、生のシャンピニオン、トマトをのせ、ソース・ムスリヌをかけて焼き上げました。魚からとった出汁を煮詰めてトマトとバターを加えることで艶やかに輝くソースは、薫り高き「マリー・ドー風」。繊細でしっとりとした白身のほどけるような食感と、凝縮された魚介のコク、芳醇なバターの香りが一体となり、王道フレンチの誇りを感じさせる優美な一皿に。



セロリのグラニテ



1970年代アルコールのグラニテから野菜・フルーツのグラニテに変化した逸品。セロリが持つ本来のみずみずしい香りと爽やかな苦みを、氷の粒に閉じ込めました。次のお料理への期待感をそっと高める、爽やかですっきりとした仕上がり

牛フィレ肉のパイ包み焼き ひとりウェリントン風

1960年代日本のホテル宴会を彩る定番のメインディッシュとして親しまれた伝統の逸品。サクッとしたパイの食感と、パイの中に閉じ込められたジューシーな牛フィレ肉、フォワグラときのこが入ったファルスが絶妙なハーモニーを奏でます。濃厚なマデラソースをベースにトリュフの香りを贅沢に閉じ込めたリッチなペリグーソースをたっぷり絡めて食べる、至高のメインディッシュです。

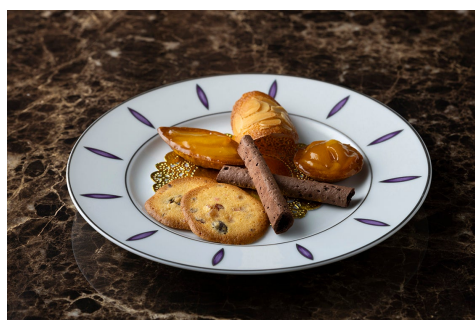


ガトーショコラにオレンジクリームソースとオレンジシャーベットを添えて



1970年代、当時のパティスリーでは提供することが出来なかった、世界最高峰と称されるパティシエ ガストン・ルノートルのスペシャリテから着想を得たガトーショコラ。鎌田自身が試行錯誤を重ね、何度も試作を繰り返してようやく辿り着いた逸品です。ほろ苦く濃厚なガトーショコラに、まろやかな旨味のオレンジクリームソース、そして清涼感あふれるオレンジシャーベット、味わい・温度・食感と緻密に計算された最高のマリアーージュをお愉しみください。

プティ・フール / コーヒーまたは紅茶



「昭和ヌーベル クラシック 100」～古きものは最も新しきに通ずる～提供概要

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

期 間 : 2026 年 11 月 19 日(木)～11 月 23 日(月・祝)

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 ￥20,000

※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。

名誉総料理長 鎌田昭男

1971 年 渡欧

「ホテル・ド・パリ」「クロコディル」「ムーラン・ド・ミュージャン」などで研鑽を積む。帰国後、六本木「オー・シュヴァル・ブラン」料理長に就任し、日本のフレンチ史上初めて「ポワソン・クリュ」(生魚)をメニューに出す。

1986 年 ホテル西洋銀座総料理長就任

1996 年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998 年 優良調理師都知事賞受賞

2001 年 東京ドームホテル総料理長就任

2007 年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受賞

2012 年 調理師関係功労者厚生労働大臣表彰受賞

2013 年 卓越した技能者(現代の名工)受賞

2019 年 東京ドームホテル名誉総料理長就任

2021 年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

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・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>