

報道関係各位

**東京ドームシティのイルミネーションとともに、黒毛和牛やノドグロを
100 種以上のワインと味わうクリスマスディナー。
東京ドームホテルの“隠れ家”フレンチレストランにて
2026 年 10 月 1 日(木)より予約開始**

冬の最高級魚クエやフォワグラ、オマール海老など、シェフが技と想いを尽くした至極の全 6 品。
穏やかな時間が流れる落ち着いた空間で、大切な方との忘れられないひとときを演出いたします

2026 年 9 月 25 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 Noël2026(ムニユ ド ノエル 2026)」を 2026 年 12 月 19 日(土)から 12 月 25 日(金)までご提供いたします。ご予約は 2026 年 10 月 1 日(木)より開始いたします。

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

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 Noël2026(ムニユ ド ノエル 2026)」

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

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 Noël2026(ムニユ ド ノエル 2026)」

アミューズ：

オマール海老とキャビアのヴェリーニ

パテ ド グランメールとジャンボンクリュ キャロットラペ添え

オマール海老とカクテルソースを小さなグラスに盛り付け、キャビアを添えた、見た目も華やかな高級前菜。また、フランス伝統のシャルキュトリはレバーの濃厚なコクと肉の旨味、ハーブの香りが楽しめる田舎風パテと、じっくり熟成された肉の凝縮した旨味とまろやかな塩気が特長の生ハムを一皿に。

冷たいオードブル：ノドグロのフランベ スダチとレモングラスのアクセント

ノドグロの旨味をフランベの香ばしさに引き立て、スダチの爽やかな酸味とレモングラスのエキゾチックな香りで引き締めた高級感あふれる逸品。

温かいオードブル：仔鳩とフォワグラ、黒トリュフのパイ包み焼き ショコラの香るサルミソース

伝統的なフレンチの技法とモダンな感性が融合した最高峰の一皿。仔鳩と濃厚なフォワグラ、そして高貴に香る黒トリュフを、サクサクの香ばしいパイ生地の中に閉じ込めて、旨味と香りを一切逃がさずにしっとりと焼き上げました。ソースは、鳩の旨味を凝縮させた伝統のサルミソースに、ビターショコラの深みを加えた特製ソースを添えて。

魚料理：クエのロティ クリアな白いブイヤベース仕立て

冬の最高級魚であるクエの身をしっとりとジューシーに焼きあげ、クエのアラを昆布だしで煮出したスープをベースに、野菜のブイヨン、トマトのコンソメの旨味を重ねたクリアなブイヤベースで仕上げました。ホワイタクリスマスイメージした幻想的で美しい一皿です。

肉料理：黒毛和牛ロース肉のロースト

バニユルスソース ジャガイモのトリュフアードと共に

極上のロース肉を、低温でじっくりとローストすることで、外側は香ばしく、中心は美しいロゼ色に仕上げました。南仏の甘口ワイン「バニユルス」を贅沢に煮詰めたソースと、フォワグラの油で揚げ焼きにしたジャガイモにたっぷりのチーズを絡めた濃厚でクリーミーな郷土料理を添えて。



デザート：西京味噌のブランマンジェと

マンゴーのコンビネーション

牛乳で作るブランマンジェに、京都の伝統的な「西京味噌」の風味を加えることで、西京味噌特有のまろやかな甘みと、かすかな塩気が牛乳のコクを限界まで引き立たせます。マンゴーの濃厚な甘みと南国らしい酸味が、西京味噌のまろやかな塩気と見事に調和したデザートです。



クリスマスディナーコース「Menu de Noël2026(ムニユ ド ノエル 2026)」提供概要

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

期 間：2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)

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)

【12月24日(木)・25日(金)】※2時間制・2部制 / ご来店時間[17:00/17:30/20:00/20:30]

料 金：お一人様 ￥25,000

※グラスシャンパーニュ付き

※2026 年 12 月 24 日(木)・25 日(金)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】2026 年 10 月 1 日(木) 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 Noël2026(ムニユ デジュネ ド ノエル 2026)」

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

牛フィレ肉やフォワグラ、真鯛、キャビア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。



<例：6皿のコース>

クリスマスランチコース「Menu Déjeuner de Noël2026
(ムニユ デジュネ ド ノエル 2026)」

アミューズ：2種のアミューズブーシュ

・クリームチーズのエクレア

・ライ麦パンのタルトフランベ風

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

定番のテリーヌやパテ、ポークリエットと生ハムを一皿に。

スープ：トリュフの風味を添えた南瓜のポタージュ 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南瓜のポタージュに、奥深く香り高いトリュフの風味を添えて。

魚料理：真鯛のヴァプール キャビア入り白ワインソース

真鯛を蒸し上げることで、本来の真っ白な身の美しさが際立ち、水分を閉じ込めたふっくらと柔らかな食感に仕上がります。なめらかな白いソースの中に、最高級食材であるキャビアの黒い粒をまるで宝石のように散りばめました。

肉料理：牛フィレ肉のステーキとフォワグラバター 赤ワインソース 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、濃厚なフォワグラバターと風味豊かな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：5種のクリスマスデザート盛り合わせ



真鯛のヴァプール キャビア入り白ワインソース



牛フィレ肉のステーキとフォワグラバター 赤ワインソース
ポテトピューレと彩り野菜添え

クリスマスランチコース「Menu Déjeuner de Noël2026(ムニュー デジュネ ド ノエル 2026)」提供概要

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

期 間 : 2026 年 12 月 19 日(土)・20 日(日)・24 日(木)・25 日(金)

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。

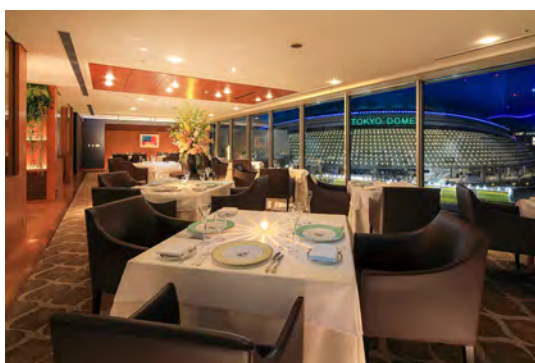
予約開始 : 2026 年 10 月 1 日(木) 10:00~

※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/>

動画はこちら : <https://youtu.be/Z91g3RjfF9M>



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>