

報道関係各位

**一流料理人が厚い信頼を寄せる希少鴨「銀の鴨」をメインに、
オマール海老やフォワグラ、芳醇な秋トリュフで彩る至高フレンチ。**

実りの秋を祝う特別コースを 2026 年 9 月 1 日(火)より提供開始

隠れ家フレンチのダイニング「ドゥ ミル」にて、香りや食感にまでこだわり抜いた全 6 品のコースをご用意。

日常を離れ、大切な方と穏やかで大人な時間を過ごす非日常体験をお届けいたします

2026 年 7 月 28 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、「Menu Récolte（ムニュ レコルト）～フォワグラ・オマール海老・銀の鴨で彩る贅沢な秋の収穫祭～」を 2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)までご提供いたします。

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



「Menu Récolte（ムニュ レコルト）～フォワグラ・オマール海老・銀の鴨で彩る贅沢な秋の収穫祭～」イメージ

フランス語で「収穫」を意味する名を冠した本コースは、実りの秋を祝う特別なフルコースです。芳醇な秋トリュフやフォワグラ、オマール海老といったフレンチの王道食材に加え、メインには、青森県新郷村の豊かな自然環境で育てられ、年間 2 万羽限定で生産される希少な鴨「銀の鴨」（バルバリー種）を採用。選び抜かれた秋の味覚が織りなす非日常のひとときをご提案いたします。

素材の味わいはもちろん、秋の味覚と調和し、芸術を感じる見た目にもこだわりました。シェフの繊細な技が光る一皿一皿を優雅な時間とともに五感でご堪能ください。

「Menu Récolte (ムニユ レコルト) ～フォワグラ・オマール海老・銀の鴨で彩る贅沢な秋の収穫祭～」

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

アミューズ

茸の冷たいラタトゥイユと甲イカのフランベ

5種類の茸をラタトゥイユに仕上げ、香ばしく火が入った甲イカの食感とともに楽しめる贅沢な一皿。アンチョビマヨネーズを添えて。

冷たいオードブル

黒毛和牛コールドビーフと菊芋の冷製グラタン キャビアを添えて

メインディッシュともなる高級感あふれる冷製仕立ての一皿。じっくり火入れすることで旨味が凝縮した黒毛和牛に、菊芋の滑らかな甘みが広がるドフィノワーズ、キャビアの塩味が絶妙に調和した贅沢な逸品。

温かいオードブル

セップ茸のヴルーテとフォワグラのポワレ ポーチドエッグと秋トリュフを浮かべて マデラ酒のソースで

秋の味覚を贅沢に重ね合わせた、クラシックかつ最高峰のフランス料理。香り高い茸の濃厚なスープ、芳醇な旨味のフォワグラ、とろける卵、そして秋トリュフを浮かべた芳醇なソースが絶妙なハーモニーを奏でます。

魚料理

オマール海老の蒸し煮と甘鯛の鱗焼き 生海苔の香るブルブランソース

オマール海老の濃厚な旨味と、パリパリとした甘鯛の食感、そして磯の香り漂うブルブランソースが見事に調和した至高の逸品。

肉料理

青森県産バルバリー種「銀の鴨」のロティ 赤いクーリとトリュフ入りポルト酒ソース

青森県産の高級鴨「銀の鴨 (バルバリー種)」のローストは、皮目はパリッと香ばしく、赤身はしっとりとして火入れされた絶品の一皿。甘酸っぱい赤いフランボワーズとビーツのクーリ、トリュフの芳醇な香りをきかせた濃厚で甘みのあるポルト酒のソースが、鴨の深い旨味を存分に引き立たせます。

デザート

栗とカシスのデュオ モンブラン仕立て

フランス菓子で伝統的に愛される王道のペアリングといわれる栗とカシスの組み合わせ。コク深く豊かな甘みの栗と、鮮やかな酸味を持つカシスのソルベ、ピューレソースを添えて。

その他

小菓子、食後のお飲み物

「銀の鴨」とは

「銀の鴨」は、青森県新郷村の恵まれた環境で育つ、フランスを代表する品種「バルバリー種」の鴨。採卵から食鳥処理まで一貫した体制のもと、年間2万羽限定で生産。艶やかな肉質と、鴨本来の濃厚な旨みや香りが特長で、国内の一流レストランやホテルの料理人からも厚い信頼を寄せられている。



青森県産バルバリー種「銀の鴨」のロティ

赤いクーリとトリュフ入りポルト酒ソース イメージ

「Menu Récolte (ムニュ レコルト)」

～フォワグラ・オマール海老・銀の鴨で彩る贅沢な秋の収穫祭～」提供概要

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

期 間 : 2026 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)

※2026 年 11 月 19 日(木)～11 月 23 日(月・祝)は対象外となります。

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。

ディナーコース「Menu Découverte (ムニュ デクヴェルト)」もおすすめ

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



「Menu Découverte (ムニュ デクヴェルト)」イメージ

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。

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。

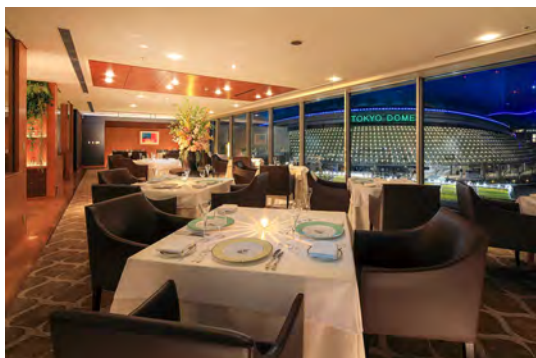
【シェフからメッセージ】

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/>

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



ダイニング「ドゥ ミル」店内



ワインセクションイメージ

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。

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>