TOKYO DOME HOTEL

PRESS RELEASE

報道関係各位

「黒い真珠」キャビアと「黒いダイヤ」黒トリュフをメインに、“漆黒の美食”をテーマとした特別コース。東京ドームホテルの隠れ家フレンチ ダイニング「ドゥ ミル」にて2026 年 12 月 1 日(火)より提供開始

キャビアと黒トリュフを前菜からメインディッシュまでふんだんに。
大切な記念日のひとときを華やかに彩る冬の特別フレンチコース

2026 年 11 月 11 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 Écrin d'Hiver（ムニュ エクラン ディベール）～黒い真珠“キャビア”と黒いダイヤ“トリュフ”で織りなす冬の特別コース～」を 2026 年 12 月 1 日(火)から 2027 年 2 月 28 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-winter/



「Menu Écrin d'Hiver（ムニュ エクラン ディベール）
～黒い真珠“キャビア”と黒いダイヤ“トリュフ”で織りなす冬の特別コース～」イメージ

海の深淵で育まれた「黒い真珠」キャビアと、大地の息吹を宿す「黒いダイヤ」黒トリュフをメインとした至高の特別フルコース。古くより美食家たちを魅了し続けてきた二大高級食材が、シェフの技によって一つの物語を紡ぎます。テーブルに運ばれた瞬間に広がる芳醇な香りと、口の中で弾ける濃厚な旨み。冷前菜からメインディッシュに至るまで、漆黒の美食を贅沢に散りばめました。大切な人との記念日に、洗練されたモダンフレンチの空間で、記憶に深く刻まれる至高のひとときをお過ごしください。

総支配人室 〒112-8562 東京都文京区後楽1-3-61 Tel. 03-5805-2151 Fax. 03-5805-2153
Executive Office 1-3-61, Koraku, Bunkyo-ku, Tokyo 112-8562, Japan URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp

「Menu Écrin d'Hiver（ムニュ エクラン ディベール）～黒い真珠“キャビア”と黒いダイヤ“トリュフ”で織りなす冬の特別コース～」

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-winter/

メニュー： Prestige（プレステージ）

アミューズ

甘海老タルタルと黒い真珠のマリアージュ

「黒い真珠」キャビアを引き立てる濃厚な甘海老のタルタル、贅を尽くした至福の逸品。

オードブル

黒いダイヤのエッグベネディクト

上質な黒トリュフの旨みと香りを存分に味わうことが出来るエッグベネディクト。素材そのものを味わえるよう、黒トリュフをふんだんに散りばめたシェフの独創的なアイデアが光る贅沢なスペシャリテ。

スープ

トリュフのスーピエール パイ包み焼き

バターの風味豊かな焼き立てのパイで包み込んだ、黒トリュフの芳醇な香りとともに味わうフランス料理の伝統が宿る至高のコンソメスープ。

魚料理

カサゴのポワレ キャビア添え クリーミーな白菜のチャウダー仕立て

皮目は香ばしく、身はふっくらと焼き上げたカサゴに、白菜とあさり、はまぐりの濃厚なクーリ、さらにキャビアの上品な塩気とコクが重なることで奥深い旨みのハーモニーを奏でます。

肉料理

牛フィレ肉のロースト フォワグラバターでモンテしたトリュフ入りマデラソース

フォワグラバターで贅沢に風味やコクをつけた艶やかなマデラソースが、黒トリュフの芳醇な香りをまとって、柔らかな牛フィレ肉の旨みを極限まで引き立てます。

デザート

苺のスープ サゴパールとココナッツソルベ添え

甘酸っぱい苺のスープにココナッツソルベのミルキーな味わい、さらにタピオカよりも小粒で軽やかな口当たりを持つサゴパールの食感がコースの余韻をすっきりと締めくくるデザート。

その他

コーヒー、紅茶またはハーブティー
小菓子



手前：黒いダイヤのエッグベネディクト
奥：甘海老タルタルと黒い真珠のマリアージュ イメージ

「Menu Écrin d'Hiver（ムニュ エクラン ディベール）～黒い真珠“キャビア”と黒いダイヤ“トリュフ”で織りなす冬の特別コース～」提供概要

URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-winter/
期 間： 2026 年 12 月 1 日(火)～2027 年 2 月 28 日(日)
※2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)、12 月 31 日(木)～2027 年 1 月 4 日(月)は対象外となります。
場 所： 6F 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： Prestige（プレステージ）お一人様 ￥23,000
※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
※Sélection（セレクション）お一人様￥18,000 もございます。
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/

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。


「Menu Découverte（ムニュ デクヴェルト）」イメージ

ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 髙橋克友


ダイニング「ドゥ ミル」シェフ
髙橋克友

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・シャンバール（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の旬の食材を選びつつ、さらに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レクションとともに、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 ㎡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