

東京ドームホテル開業 20 周年を記念して 名誉総料理長鎌田昭男が“20 世紀フレンチを現代風に”



【2020 年 10 月 1 日(木)より営業再開】ダイニング「ドゥ ミル」がお届けする“至高の味わい”

2020 年 9 月 16 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：大川大作）では、フランス料理をご提供するダイニング「ドゥ ミル」において、ホテル開業 20 周年を記念した名誉総料理長 鎌田昭男監修のディナーコースのほか、高級食材を使用した贅沢なショートコースをご用意いたします。



ダイニング「ドゥ ミル」店内イメージ

ダイニング「ドゥ ミル」では、お客様により安心してお食事をお楽しみいただくために、徹底した新型コロナウイルス感染拡大防止策を整え、10 月 1 日（木）より営業を再開。外食に対する不安を感じながらも、ご友人やご家族、パートナーと“贅沢に美味しいものを楽しみながら至福の時間を過ごしたい”という皆様の願いを叶えるべく、当ホテルのシェフが匠の技で仕上げた本格的なフランス料理の数々をご提供いたします。心を込めたおもてなしで、日常から解放される優雅なひと時をお過ごしください。

20 世紀フランスの偉大な料理人達が作りだしたスペシャリティの再現

東京ドームホテル開業 20 周年を記念して、20 世紀フランスの偉大な料理人達が作りだしたスペシャリティを、当ホテル名誉総料理長 鎌田昭男が、現代風に再現しフルコースでご提供いたします。

オマール海老やトリュフ、フォワグラなどの厳選食材を贅沢に使用した彩り豊かな美食の数々。さらにお料理をご提供するサービススタッフより、フランス料理の発展に多大なる功績を残した料理人達にまつわるトークが加わることで、語り継がれるフレンチの歴史を思いながらひとつひとつ丁寧に仕上げた逸品を、五感でご堪能いただけます。



20 世紀フランスの偉大な料理人達が作りだしたスペシャリティの再現

■東京ドームホテル 名誉総料理長 鎌田昭男監修

開業 20 周年記念「20 世紀フランスの偉大な料理人達が作りだしたスペシャリティの再現」概要

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

提供期間：2020 年 10 月 7 日（水）～10 月 18 日（日）

提供時間：平日 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

土・日・祝日 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

料 金：お一人様 ¥13,200

※消費税込み

※表示料金の 10%のサービス料を加算させていただきます

コース内容：

- ◆ポアブロンルーージュのフォンダン
- ◆タルトオニオン
- ◆オマール海老とフォワグラ・トリュフの豊かなサラダ
- ◆トリュフのスープ パイ包み焼き
- ◆ズキのエスカロップ マリニエール
- ◆牛フィレ肉のポトフ仕立て 西洋ワサビソース
- ◆ピーチ メルバ など



東京ドームホテル名誉総料理長 鎌田昭男

<東京ドームホテル 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・ムージャン」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「ボワソン・クリュ」（生魚）をメニューに出す。

1986 年 ホテル西洋銀座 総料理長に就任

2001 年 東京ドームホテル 総料理長に就任、

日本食生活文化財団銀賞、優良調理師都知事賞

2007 年 フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章

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

国産の高級食材をメインディッシュに選べる贅沢なショートコース

伊勢海老、黒鮑、黒毛和牛という国産高級食材からメインディッシュをお選びいただく贅沢なディナーコースをお届けいたします。見た目にも華やかで、素材を生かした味わい深い本格フランス料理の数々を。



【選べるメインディッシュ (1)】

国産“伊勢海老”1尾(350gサイズ)を丸ごと使用したグラタン・テルミドール



【選べるメインディッシュ (2)】

国産“黒鮑”(200gサイズ)のステーキ
白いんげん豆のラグーと生海苔風味の香味バターソース



【選べるメインディッシュ (3)】

黒毛和牛A-4クラスサーロイン(150gカット)のロースト
4種のコンディマンと共に

■「国産の高級食材をメインディッシュに選べる贅沢なショートコース」

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

提供期間 : 2020年10月26日(月)～12月18日(金)

提供時間 : 平日 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

土・日・祝日 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

料 金 : お一人様 ¥15,000

※消費税込み ※表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

コース内容 : <グラスシャンパーニュ付き>

- ◆3種類のアミューズ・ブーシュ
- ◆フォワグラのポワレ ドライフルーツのチャツネとナッツクランブル
- ◆手間暇かけてじっくり旨味を引き出したコンソメ オルディネール または 本日のポタージュスープ
～3種類から選べるメインディッシュ～
 - ・国産“伊勢海老”1尾(350gサイズ)を丸ごと使用したグラタン・テルミドール
 - ・国産“黒鮑”(200gサイズ)のステーキ 白いんげん豆のラグーと生海苔風味の香味バターソース
 - ・黒毛和牛A-4クラスサーロイン(150gカット)のロースト 4種のコンディマンと共に
- ◆サラダ クリュディテ
- ◆エスプーマを使用し軽く仕上げた本日のパフェ など

ダイニング「ドゥ ミル」営業概要

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

時 間 :

【ランチ】※土・日・祝日のみ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

【ディナー】平日 18:00～22:00 (L.O. 21:00)

土・日・祝日 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

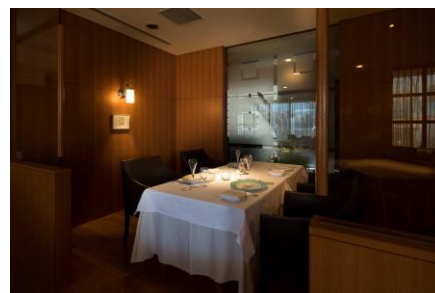
お問い合わせ : TEL. 03-5805-2288

※お電話によるお問い合わせは

平日 12:00、土・日・祝日 10:00 より承ります。

(営業再開までのお問い合わせは12:00～20:00の対応となります。あらかじめご了承ください。)

※ドレスコードがございます。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。



■「ドゥ ミル」を安心してご利用いただくために

- ・ソーシャルディスタンスの確保を徹底
- ・店内の換気強化
- ・レジカウンターに飛沫防止パネルを設置
- ・スタッフはマスクを着用し、定期的な手洗い、うがい、手指の消毒を実施
- ・ご利用のお客様へお食事中以外でのマスクの着用、手洗い、うがい、手指の消毒をお願いしております。

当ホテルではお客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

東京ドームホテルについて

2000年6月1日開業。都心最大級のエンタテインメントエリア「東京ドームシティ」にそびえる高層ホテル。丹下健三・都市・建築設計研究所(現:丹下都市建築設計)による建物は、力強い構造フレームと柔らかな曲面が印象的なモダンなデザイン。外装には、濃淡グレーのセラミックプレートと透過性と反射性を合わせもつガラスを使用し、刻々と表情を変えていく空や都市の景色を映し出している。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8店、大中小宴会場18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る。



東京ドームホテル 外観

今年6月に当ホテルはおかげさまで開業20周年を迎えました。「楽しさ度ランキングNO.1ホテル」のビジョンを掲げ、これからも日々お客様へのおもてなしに努めてまいります。

※本リリースの画像は全てイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工等をご遠慮ください。

※都合により営業内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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 渡辺

〒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>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11部 大須賀/佐藤/長瀬

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL. 03-3571-5365 FAX. 03-3571-5259