

**「徳川慶喜の食卓外交」より 150 年の時を経て
名誉総料理長 鎌田昭男が現代フレンチとの融合により再現
幕末の勇者たちが舌鼓を打ったフランス料理が現代に蘇る**

2021 年 10 月 12 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、2021 年 11 月 19 日（金）よりダイニング「ドゥ ミル」にて「幕末維新の食卓外交コース～グルメな將軍の本格フレンチ戦略～」と題し、名誉総料理長 鎌田昭男による特別ディナーコースをご提供いたします。

関連情報 URL：https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil_reproduction/



慶応 3 年（1867）、徳川幕府最後の將軍 徳川慶喜は、大坂城で外交晩餐会を開きました。イギリス、オランダ、フランス、アメリカの 4 か国の公使たちに、4 日間にわたりフランス料理が振舞われました。公使たちの琴線に触れるものにとしようと、それまでの和食主体のおもてなしから西洋料理へと改めたとされています。横浜のホテル「オテル・ド・コロニー」経営者のラプラス氏に料理一式を頼み、20 皿を超える本格フレンチが提供されました。これが、おそらく日本で初めての本格的な西洋料理での饗応であるとされています。

東京ドームホテルを含む、小石川後樂園一帯は、徳川慶喜（1837～1913）が生まれた地です。第 15 代將軍に就任し、慶応 3 年に大政を奉還、江戸城開城後水戸にて謹慎した後、駿府に隠棲しました。明治 30 年（1897）東京に戻り、同 34 年（1901）この地に移り住み、大正 2 年（1913）11 月 22 日にこの地で没しました。徳川慶喜ゆかりの地であることから、この度本ディナーコースをご提供いたします。

当ホテルの名誉総料理長 鎌田昭男は、「幕末維新外交史料集成」という史料に残されている饗応の際のメニューを参考に、当時のフランス料理の特徴を再現しながら、現代のお客様にも美味しくお召し上がりいただける味に調整し、20 皿の中から厳選した 7 皿のフルコースに仕上げました。

徳川慶喜も味わったであろう西洋料理を通じて激動の幕末にタイムスリップし、日本の外交の歴史に想いを馳せながら、ノスタルジックなひとときをお過ごしください。



幕末維新の食卓外交コース～グルメな将軍の本格フレンチ戦略～

- ◇ジャンボンブランとトリュフのシュルプリーズ
- ◇野菜とクネル・海老入りチキンコンソメスープ 公使風
- ◇マッシュルームのパリジャンソース和えクルート
- ◇ホワイトアスパラガスと本日の魚のシャンパンヴィネガー風味ソース キャビア添え
- ◇牛フィレ肉のステーキ メートル・ド・テルバター
- ◇メレンゲ入りシャンティイェグラッセ フルーツ添え
- ◇コーヒーまたは紅茶
- ◇五色豆



ジャンボンブランとトリュフのシュルプリーズ
(乾肉 シャンホントリフへ)

火を入れたジャンボンブランをシャンパンで洗うことによって香りを出し、中に包まれているフォワグラとの相性が楽しめる逸品です。

野菜とクネル・海老入りチキンコンソメスープ 公使風
(鶏の汁物)

肉や野菜の旨味を凝縮し、オマール海老の香りで甘みを出したスープ。



マッシュルームのパリジャンソース和えクルート
(椎茸製の品 クルートシャンピオン)

野菜のブイヨンで甘みを出したソースは 1800 年代のパリで主流だったソースを再現。マッシュルーム・クルート・パンがソースと絶妙に絡み合う逸品。

ホワイトアスパラガスと本日の魚の
シャンパンヴィネガー風味ソース キャビア添え
(うとの類 アスペルジュ/魚)

昔ながらのブルブランソースにはシャンパンヴィネガーを使用し、柔らかく、繊細な味わいを演出。こだわりのソースが魚とホワイトアスパラガスにマッチします。



牛フィレ肉のステーキ メートル・ド・テルバター
(但牛肉井芋 プヒレードボフ/

さやいんげん之品 アリコベールアラメートルドテル/
白豆んとふ豆 ペチホアソテー)

肉や野菜でコクを出したデミグラスソースとレモンバターが牛フィレ肉に絡まる至高の逸品。

メレンゲ入りシャンティイーグラッセ フルーツ添え
(メレンゲアラシヨンテー・ヒスクイガラセーヲキルヂー)

砕いた焼きメレンゲをホイップクリームに混ぜて冷やしたデザート。
白鳥に見立て華やかに飾りました。



五色豆
(五色豆の類 ダラセー)

宮中の祝い事で使われる青（緑）、赤、黄、白、黒（茶）を模した五色豆は、縁起物としても親しまれていました。

※ () 内は当時のメニュー名：「幕末維新外交史料集成 第一巻」より引用

「幕末維新の食卓外交コース～グルメな将軍の本格フレンチ戦略～」提供概要

URL : https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/deuxmil_reproduction/

期 間 : 2021 年 11 月 19 日 (金) ～11 月 28 日 (日)

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 ¥13,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

詳しくは、東京ドームホテル 公式ウェブサイトをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/>

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「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 総料理長に就任

日本食生活文化財団銀賞、優良調理師都知事賞 受賞

2001 年 東京ドームホテル 総料理長に就任

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



名誉総料理長 鎌田昭男

ダイニング「ドウ ミル」 営業概要

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

時間 :

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00) 【土・日・祝日限定】

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)

ご予約・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 11:00、土・日・祝日 10:00 より承ります。

※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。



ダイニング「ドウ ミル」店内

小石川後樂園について



水戸徳川家の江戸上屋敷内の庭園。

寛永6年(1629)初代藩主頼房が庭の造営に着手し、2代光圀に引き継がれました。

明の遺臣朱舜水を儒臣として登用し、中国趣味を取り入れた回遊式築山泉水庭園。

園名は『岳陽楼記』の「天下の憂いに先じて憂い、天下の楽しみに後れて楽しむ」から、後樂園と朱舜水が命名しました。

詳しくは「公園へ行こう！緑と水の総合サイト」をご覧ください。

URL : <https://www.tokyo-park.or.jp/park/format/index030.html>

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

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

東京ドームホテルは、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ます。



東京ドームホテル 外観

※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/定平
〒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マーケティング本部マーケティングPRグループ
大須賀/佐藤
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654

銀座松竹スクエア 10階