

報道関係各位

小石川後樂園文化財指定 100 周年記念 「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～」第 2 弾 徳川慶喜ゆかりの地で、幕末の勇者たちが舌鼓を打ったフランス料理が 150 年の時を経て蘇る

2023 年 10 月 17 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、2023 年 11 月 18 日（土）よりダイニング「ドゥ ミル」にて、小石川後樂園文化財指定 100 周年を記念し、名誉総料理長 鎌田昭男による特別ディナーコース「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～」第 2 弾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）、徳川幕府最後の将軍 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 代将軍に就任し、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。

この度、小石川後樂園文化財指定 100 周年を記念して、このエリアが徳川慶喜ゆかりの地であることから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、徳川慶喜が大政奉還の年に大阪城内で 4 か国の公使の饗応に用意したメニューが記録されている「幕末維新外交史料集成」という史料を参考に、当時のフランス料理の特徴を再現。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本格的なフランス料理のフルコースに仕上げました。

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～グルメな將軍の本格フレンチ戦略～」第2弾



【メニュー】

- ◇スクランブルエッグとクリームキャビア
- ◇鶉とフォワグラパルフェ セシリア風 マスカットのゼリー添え
- ◇ホワイトアスパラのマリエイズ風
- ◇チキンコンソメとヌードルパルメザン 雉のチロル風
- ◇舌平目とオマール海老風味ムースのテュルバン ヴィラレ風
- ◇ローストビーフのグレービーソースとレフォール 三種の野菜とクレソン添え
- ◇桃のコンポートとピスタチオのアイスクリーム シャンパンサバヨンソース
- ◇コーヒーまたは紅茶
- ◇五色豆のグラッセ

スクランブルエッグとクリームキャビア

(卵 / 乳製品 / キャビア)

スクランブルエッグの上にウォッカを加えたクリーム、さらにキャビアを添えて。口の中に広がる贅沢な美味しさが魅力的な逸品。



鶉とフォワグラパルフェ セシリア風

マスカットのゼリー添え

(鶉 シツプレームドフレートボライ/
但葡萄 シーザンミスカー)

フォワグラ・鶉のロースト・ゼリーを層にした一皿。マスカットのコンポートとジュレをあわせることで、デザート感覚に。



ホワイトアスパラのマリエイズ風
(うとの類 アスベルジュ / 但檳柑 フランジー)

昔ながらのコクのある重めのオランダーズソースにオレンジジュースを加えたこだわりのソースが、ホワイトアスパラガスと相性良く絶品。



チキンコンソメとヌードルパルメザン 雉のチロル風
(鶏の汁物)

コンソメに香り豊かな雉の出汁を加えたスープに、パルメザンチーズであえたヌードルが味わい深い逸品。

舌平目とオマール海老風味ムースのテュルバン
ヴィラレ風
(魚 / 但麦粉製之品 プーセーアラベシヤメル)

舌平目とオマール海老の風味豊かな素材の味が活きたババロア型のムースに、玉ねぎをスライスして炒めることで存分に素材の甘さを引き出した、伝統的なフランス料理を代表するベシヤメルソースを添えて。



ローストビーフのグレービーソースとレフォール
三種の野菜とクレソン添え
(但牛肉 ロスビーフ / さやいんげん之品 アリコベールアラメートルドテル / 白葱んとふ豆 ペチホアソテー / 馬鈴薯 ニノン)

じゃがいもをローストレフォワグラを加えて潰し混ぜ、カリカリに焼き上げた付け合わせが、ジューシーなローストビーフと驚くほど相性のいい組み合わせ。

桃のコンポートとピスタチオのアイスクリーム
シャンパンサバヨンソース
(桃)

バニラが香る桃のコンポートにピスタチオのアイスクリームを添えて。19世紀フランスに伝わったシャンパンサバヨンと共に。





五色豆のグラッセ

(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」

「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～」第2弾 提供概要

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

期 間：2023 年 11 月 18 日（土）～11 月 26 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 ￥18,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

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・ミュージャン」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 総料理長就任

1996 年 日本食生活文化財団銀賞受賞

1998 年 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

2021 年 黄綬褒章受章



名誉総料理長 鎌田昭男

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・祝日限定】 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）

ご予約・お問い合わせ：

TEL.03-5805-2237（受付時間 10:00～19:00）

※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「ドゥ ミル」店内

小石川後樂園について

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

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。



小石川後樂園 丸屋

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。



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アカウント第2本部 第4局 14部
山本
〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階
TEL.080-5517-2140(直通) FAX.03-6260-6654