

東京ドームホテル 卒業パーティプラン 2022

First plan ¥11,000

Élégante assiette gourmande

美食家風オードヴル盛り合わせ

(オニオンのタルト、スモークサーモン、甲殻類のアスピック、鶉のパイ包み焼き、鹿肉のスモーク)

Soupe de Potiron à la cappuccino

カボチャのポタージュ カプチーノ仕立て

Spagetti à la tomate au lard fumé de cochon ibérique et légume de printemps

イベリコベーコンと春野菜のスパイシートマトスパゲッティ

Rôti de bœuf "Wagyu", Jus de bœuf et Raifort

和牛ローストビーフ グレービーソースとレフォール

Mousse aux Mascarpone et Fraises

マスカルポーネと苺のムース

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

※季節やご人数によりメニュー内容を変更する場合がございます。

立食 BUFFET PARTY

西洋料理

～Cold Item～

5種類のプティオードヴル

・
シーザースサラダ

・
鰹の和風カルパッチョ 青紫蘇風味

・
スモークサーモンのミルクレープ Tokyo-domeスタイル

・
モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ バジルと塩昆布

・
生ハムとイタリアンサラミの盛り合わせ オリーブとピコスを添えて

・
ローストチキンのサンドウィッチ

～Hot Item～

白身魚とアサリのアクアパッツァ

・
ホタテのスペイン風グラタン

・
サーモンと海老のグリル マンゴーピメントソース

・
ローストポーク マスタードソースとリヨネーズポテト

・
スパゲッティ ブッタネスカ

・
リガトーニ ボロネーズ

カーヴィングサービス

ローストビーフ

RICE

東京ドームホテル名誉総料理長鎌田昭男監修 欧風チキンカレー

中国料理

海老のチリソース

・
本日の点心

・
天草大王入り蒸し御飯

和食

竹の子土佐煮

・

がんも煮付け さやいんげん

・

出汁巻き玉子

・

やきとり

・

稲庭うどん

デザート

東京ドームホテル デザートセレクション

・

フルーツ盛合わせ

・

コーヒーと紅茶

※上記メニューは50名様为例です。季節やご人数によりメニュー内容を変更する場合がございます。