

東京ドームホテル 卒業パーティプラン 2022

Second plan ¥8,000

立食 BUFFET PARTY

西洋料理

～Cold Item～

5種類のプチオードヴル

シーザースサラダ

鯉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

ローストビーフのサンドウィッチ

～Hot Item～

メカジキのペッパーステーキ 和風バルサミコソース

サーモンと海老のグリル マンゴーピメントソース

ローストチキン グリーンソースとレモン

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

ローストポーク マスタードソースとリヨネーズポテト

RICE

東京ドームホテル名誉総料理長鎌田昭男監修 欧風ビーフカレー

中国料理

上海焼きそば

豚肉の上海風醤油煮込み

本日の点心二種

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。