

東京ドームホテル バンケットプラン 2021-2022

Sコース ¥13,000

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、サーモンのクレープロール、甲殻類のアスピック、鶉のパイ包み焼き、鹿肉のスマーク)

Soupe de coquille st-jacque à la minestrone

ホタテのパスタ入りスープ ミネストローネ風

Ensemble de Steak et Bœuf Braisé , Mousseline de Pomme de Terre

牛ロースのステーキとブレゼのアンサンブル ポテトムースリーヌと能登野菜を添えて

Mousse aux Fromage blanc Frash Fruyts Rouge

フロマージュブランムース 赤いフレッシュフルーツ添え

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

鱈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

アイナメのムニエル グルノーブル風

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

海老のチリソース

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

コーヒーと紅茶

※上記メニューは50名様の場合です。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。

ドリンクメニュー DRINK MENU

～ビール～

瓶ビール

～サワー～

4種類

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～カクテル～

4種類

～ウイスキー～

ハイボール

ロック / 水割り

～ソフトドリンク～

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

グレープフルーツ

ウーロン茶

抹茶(冷)

～焼酎～

【麦焼酎】

二階堂 (大分県)

【芋焼酎】

薩摩白金 (鹿児島県)

～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。