

東京ドームホテル バンケットプラン 2021-2022

SSコース ¥15,500

Carpaccio de saumon et coquilles st-jacques à la vinaigrette de poivre vert

サーモンとホタテのカルパッチョ 緑胡椒のヴィネグレット

Consommé à la tapioca au legumes et feuille d'or

タピオカ、野菜と金箔入りチキンコンソメ

Homard et loupe de mer à la vapeur sauce beurre de noilly au betterave

オマール海老とスズキの蒸し煮 ビーツのベルモットソース

Filet de Bœuf pûlée à la Rossini

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風

Chocolat doux amer chiboust sorbet Fraises Yaourt

ほろ苦い ショコラシブースト 苺ヨーグルトソルベ

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～

3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～

真鯛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

蒸し鮑の上海風煮込み

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

・

メ鯖（菊花・生姜・花穂紫蘇）

・

蛸薄造り 煎り酒ゼリー

・

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

・

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。

ドリンクメニュー DRINK MENU

※乾杯用スパークリングワイン付き

～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。