東京ドームホテル バンケットプラン
2024 - 2025

SSコース　￥17,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

Tartar de saumon et coquille saint jacques,ratatouille et sauce vete, parfum thym citronné

サーモンとホタテのタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味

Soupe de oignon à la périgourdine

ペリゴール風オニオンスープ

Ravioli de crevettes,crabe et poisson blanc avec sauce au porto blanc

海老、蟹、白身魚のラビオリ仕立て ホワイトポルト酒風味

Filet de bœuf poêlé sauce moutarde aux herbes

牛フィレ肉のステーキ マスタードとハーブのソース

Crème d'ange et minestrone aux fruits

クレームダンジュ フルーツのミネストローネを添えて

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

Mignardises

小菓子

※2024年10月1日よりメニュー内容を変更いたします。また、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。

立食ブッフェ【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

カナッペの盛り合わせ

・

スモークサーモン コンディメント添え

・

海老、烏賊、ホタテのマリネとピペラード 柑橘の香りを添えて

・

牛タンのボイル グリビッシュソース

・

シーザースサラダ

・

生ハムとイタリアンサラミ オリーブとグリッシーニを添えて

・

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

ホタテのスペイン風グラタン

・

スズキのソテー サフラン風味のピペラードとクリームソース

・

海老のグリル マンゴーピメントソース

・

チキンのクリーム煮 パイ包み焼き

・

メキシカンスロークックポークのケサディーヤ

・

仔羊背肉のハーブロースト

・

和牛腿肉のローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ

・

欧風ビーフカレー

・

イベリコベーコンのクリームペンネ

中国料理

エビとキャベツの蝦醤(シャージャン)炒め

・

豚三枚肉と白菜の醤油煮込み

・

フカヒレ餃子

・

中華ちまき

和食

桶寿司

・

牛しゃぶしゃぶ

・

天婦羅

・

冷茶蕎麦

デザート

東京ドームホテル デザートセレクション

・

フレッシュフルーツ

・

コーヒーと紅茶

※上記メニューは50名様の例です。
※2024年10月1日よりメニュー内容を変更いたします。また、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

～ワイン～
赤ワイン ／ 白ワイン

～ウイスキー～
ハイボール
・
ロック ／ 水割り

～焼酎～
麦焼酎 ／ 芋焼酎

～日本酒～
冷 ／ 常温 ／ 熱燗

～サワー～
4種類

～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

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。