

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 citronée*  
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名様の場合です。

※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

### ～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

### ～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

### ～サワー～

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～

オレンジ

●  
グレープフルーツ

●  
ウーロン茶

●  
コーラ

●  
ジンジャーエール

### ～焼酎～

麦焼酎 / 芋焼酎

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。