

東京ドームホテル バンケットプラン
2024 - 2025

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

蛤と野菜のギリシャ風マリネ コリアンダーの香るオイルを添えて
スモークサーモントラウト コンディメント添え
パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え
牛タンのボイル グリビッシュソース

～Hot Platter～

海老のグリル マンゴーピメントソース
真鯛のエスカロップと茄子のピューレ タブナードとトマトのクーリー
ハニーマスタードポーク
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

中国料理

干し貝柱と鶏肉の野菜蒸しスープ
干し桜エビとアサリの蒸し御飯

デザート

ムース キャラメル フルーツ添え
コーヒー または 紅茶

※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buffet【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

パテとテリーヌの盛り合わせ

鮭のタタキとアボカド 南仏風のコンディメントとサラダを添えて

海老、ブロッコリー、玉子のサラダ

スモークサーモントラウト コンディメント添え

トマトとモッツアレラチーズ 生ハム添え

シーザーサラダ

鶏腿肉とマコモ茸のマリネ オイスター風味

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

串揚げ盛り合わせ

海老とパンチェッタのソテー オリーブケッパーソース

白身魚とアサリのアクアパッツァ

タンドリーチキン ターメリックライス添え

ハニーマスタードポーク

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

カツサンド

ボロネーゼソースのペンネグラタン

欧風ビーフカレー

中国料理

エビとキャベツの蝦醬(シャージャン)炒め

鶏肉とザーサイの豆豉蒸し

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

～ビール～

瓶ビール

～サワー～

4種類

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～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

～ウイスキー～

ハイボール

ロック / 水割り

～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。