

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥14,500 プラン

2024年8月1日(木)～9月30日(月)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て
バニラ香るヴィネグレット

・

～魚料理～

鱸のヴァプール ココナッツミルクで濃厚に仕上げたオマールカレーソース
バスマティ米を添えて

・

～肉料理～

上州せせらぎポークのロティとジュ・ド・ロティ
ジャガイモのトリュファードと温野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドゥミル」

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥16,000 プラン

2024年8月1日(木)～9月30日(月)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て
バニラ香るヴィネグレット

・

～魚料理～

鱸のヴァプール ココナッツミルクで濃厚に仕上げたオマールカレーソース
バスマティ米を添えて

・

～肉料理～

牛フィレ肉のポワレ

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥19,000 プラン

2024年8月1日(木)~9月30日(月)

~アミューズ~

本日のアミューズ

・

~オードブル~

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て
バニラ香るヴィネグレット

・

~魚料理~

オマール海老のグラタン

・

~肉料理~

上州せせらぎポークのロティとジュ・ド・ロティ
ジャガイモのトリュフアードと温野菜添え

・

~デザート~

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」

乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥22,000 プラン

2024年8月1日(木)～9月30日(月)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て
バニラ香るヴィネグレット

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

和牛のポワレ

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。