

# 東京ドームホテル バンケットプラン

2024年10月1日(火) - 2025年3月31日(月)

Aコース ¥13,000

## 卓盛【洋中折衷料理】

### 西洋料理

～Cold Item～

鰯のカルパッチョ スパイシーメキシカンサルサ

スモークサーモントラウト ビーツのサラダ添え

海老とアボカドのオープンサンドウィッチ

合鴨の燻製とシーザースサラダ

～Hot Item～

海老、ホタテのソテーとエッグフライ チョリソーのソースとミガスを添えて

サーモンのポワレ ケッパー入りクリームソース

豚スペアリブのココナッツ香味焼き

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

フカヒレと三種野菜のスープ

鶏肉と銀杏の蒸し御飯

### デザート

赤いフルーツ(ラズベリーと苺)のムース フルーツ添え

コーヒー又は紅茶

※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【洋中折衷料理】

---

## 西洋料理

### ～Cold Item～

3種類のプティオードブル

稚鮎のエスカベッシュ エピス風味

海老とアボカドのサラダ

スモークサーモントラウト ビーツのサラダ添え

クリームチーズのカナッペ フルーツマトと生ハム添え

合鴨の燻製とシーザースサラダ

コールドビーフ バルサミコとパルメザンチーズ ルッコラ添え

サンドウィッチ盛り合わせ

### ～Hot Item～

海老、ホタテのソテーとエッグフライ チョリソーのソースとミガスを添えて

サーモンのポワレ ケッパー入りクリームソース

メカジキのミラノ風カツレツ トマトソース

スパイシーチキンロースト チーズとデュカの香り

豚スペアリブのココナッツ香味焼き

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

スパゲッティボロネーゼ

アンディーヴとハムのグラタン

欧風ビーフカレー

## 中国料理

海老のチリソース

豚肉と野菜の黒胡椒炒め

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

フルーツカクテル

コーヒーと紅茶

※上記メニューは50名様の場合です。  
※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

### ～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。