

# 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)

Sコース ¥15,000

## 正餐【西洋料理】

*Élegante assiette gourmande*

美食家のオードブル盛り合わせ

*Penne à la tomate au lard fumé de cochon ibérique et légume*

イベリコベーコンと野菜のスパイシートマトペンネ

*Saumon poêlé et pâte de crevettes à la sauce crème aux câpres*

サーモンのポワレとシュリンプケーキ ケッパー入りクリームソース

*Entrecôte de boeuf rôti jus de boeuf au raifort*

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

*Dessert*

4種類のスイーツ盛り合わせ

*Pain et Beurre*

パンとバター

*Café ou Thé*

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【和洋中折衷料理】

---

## 西洋料理

### ～Cold Item～

アイスバインのテリーヌ マスタード添え  
・  
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 コンディメント添え  
・  
5層のフランクマトとバジルのクーリー  
・  
海老とアボカドのオープンサンドウィッチ  
・  
ナチュラルチーズ盛り合わせ

### ～Hot Item～

シーフードのフリカッセ オマール海老のクリームソース パイ包み焼き  
・  
真鯛の蒸し煮とホタテ ポワローのフォンデュとマリニエールソース  
・  
ホタテと蝦夷鮑の鉄板バター焼き  
・  
仔牛のクリーム煮 温野菜添え  
・  
国産牛背肉のロースト エシャロットと赤ワインのコンポート  
・  
ポム・ドフィノワーズ  
・  
野菜ピラフとシーフードカレーソース  
・  
カツサンド

## 日本料理

和前菜盛り合わせ  
・  
やきとり  
・  
天麩羅  
・  
冷茶蕎麦  
・  
白子ボン酢  
・  
河豚のから揚げ

## 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。  
※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

### ～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。