

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)

SSコース ¥17,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

Coquille saint-jacques et saumon marinés servis avec betteraves et condiments à la moutarde
ホタテとサーモンのマリネ ビーツとマスタードのコンディメントを添えて

Flan de noisette avec bisque de crevettes sucrée parfum verveine citronnée
ヘーゼルナッツのフランと甘海老のビスク ヴェルヴェーヌの香りを添えて

Amadai poêlé sauce tomate et calmar
甘鯛のクリスピーポワレ コウイカとトマトのソース

En-croûte de veau à la truffe et au maintenon
仔牛のパイ包み焼き トリュフ風味 マントン添え

Mousse de chocolat au agrumes avec tuile aux amandes
チョコレートムース 柑橘の香りとアーモンドチュイルを添えて

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Mignardises

小菓子

※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～

カナッペの盛り合わせ

甲殻類のブランマンジェ

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

アスパラガスとベーコンのロースト

パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え

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～

粒貝、ホタテと茸のフリカッセ

甘鯛のクリスピーポワレ トマトのクーリーとオレンジ風味のオニオンコンフィ

シュリンプケーキ ケッパーディルソース

若鶏胸肉のポジャルスキー風

豚肩肉の黒胡椒煮込み シェリーヴィネガー風味のオニオンソース

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

国産牛ロースのロースト グレービーソースとホースラディッシュ

ビーフピラフと温野菜 カレーソース添え

ニョッキ 海老入りトマトクリームソース

日本料理

刺身船盛り

ひつまぶし

天麩羅

冷茶蕎麦

中国料理

海老のチリソース

豚肉と野菜のオイスターソース炒め

麻婆豆腐

フカヒレ餃子

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

※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。