

東京ドームホテル【土・日限定】バンケットプラン

2024年10月5日(土) - 2025年3月30日(日)

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

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～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

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。