

# 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)

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

---

### ～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。