

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」  
ご宿泊のお客様限定 デイナーコース「ベルビュー」

<5皿のコース> ¥9,000

2024年8月3日(土)～9月30日(月)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て  
バニラ香るヴィネグレット

・

～スープ～

ホワイトコーンの冷製ポタージュ

・

～メインディッシュ～

鱸のヴァプール ココナッツミルクで濃厚に仕上げたオマールカレーソース  
バスマティ米を添えて

または

上州せせらぎポークのロティとジュ・ド・ロティ  
ジャガイモのトリュフアードと温野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

または

エスプーマを使用し軽く仕上げたパフェスタイルデザート

・

食後のお飲み物

小菓子

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」  
ご宿泊のお客様限定 デイナーコース「ベルビュー」

<6皿のコース> ¥11,000

2024年8月3日(土)～9月30日(月)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

バルバリー鴨胸肉のマリナード・キュイと無花果のサラダ仕立て  
バニラ香るヴィネグレット

・

～スープ～

ホワイトコーンの冷製ポタージュ

・

～魚料理～

鱸のヴァプール ココナッツミルクで濃厚に仕上げたオマールカレーソース  
バスマティ米を添えて

・

～肉料理～

上州せせらぎポークのロティとジュ・ド・ロティ  
ジャガイモのトリュフアードと温野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

または

エスプーマを使用し軽く仕上げたパフェスタイルデザート

・

食後のお飲み物

小菓子

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。