

東京ドームホテル バンケットプラン
2025 - 2026

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

スモークサーモントラウトのプティシユ

小海老とアボカドのカクテル

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

アイスバインのテリーヌ マスタード添え

～Hot Platter～

粒貝、ホタテと茸のフリカッセ

真鯛のエスカロップと茄子のピューレ タブナードとトマトのクーリー

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

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

中国料理

フカヒレと茸のスープ 卵白仕立て

ホタテとアサリの蒸し御飯

デザート

ムース キャラメル フルーツ添え

コーヒー または 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～

カナッペの盛り合わせ

ビンチョウ鮪とアボカドのハワイアンマリネ

スモークサーモントラウト レモンヴィネグレットとイクラ添え

白身魚と野菜のオリエンタルマリネ 柑橘とパクチー添え

モッツアレラチーズとトマトのピンチョスカプレーゼ

チキンプレストとズッキーニのサラダ カポナータ添え

オックスタンのボイル グリビッシュソース

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

粒貝、ホタテと茸のフリカッセ

ガーリックシュリンプ カレー風味

メカジキのチーズロースト 紫蘇風味

アボカドとチキンのグリル チミチュリソース

豚ロースのソテー 木の実のクラスト レッドキャベツのブレゼ添え

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

イベリコベーコンのクリームペンネ

スパゲッティ プッタネスカ

欧風ビーフカレー

中国料理

海老のチリソース

豚肉と茄子の味噌炒め

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

～サワー～

4種類

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～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

～ウイスキー～

ハイボール

ロック / 水割り

～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。