

東京ドームホテル バンケットプラン

2025 - 2026

Bコース ¥11,000

卓盛【西洋料理】

～Cold Platter～

キッシュロレーヌ サラダ添え

海老、ブロッコリー、玉子のサラダ

鯖と彩り野菜のギリシャ風マリネ

トマトとモッツアレラチーズ ドライトマトドレッシング 生ハム添え

～Hot Platter～

フィッシュケーキと海老のソテー ケッパーディルソース

メカジキのピカタ 茸入りトマトソース

チキンのハーブロティ マスタードソースとローストポテト

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

ビーフピラフ カレーソース添え

デザート

ブランマンジェ 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【西洋料理】

～Cold Item～

キッシュの盛り合わせ

スモークサーモントラウト カナッペ仕立て ハラペーニョクリームソース

シーフードマリネ メキシカンサルサ添え

鯖と彩り野菜のギリシャ風マリネ

チキンのチョレギ風サラダ

トマトとモッツアレラチーズ ドライマトドレッシング 生ハム添え

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

フリットミスト

白身魚とアサリのアクアパッツァ

チキンのハーブロティ マスタードソースとローストポテト

子羊肩肉と白いんげん豆のトマト煮込み

豚肩肉のハーブ&ガーリックロースト

牛ロースのステーキ 胡麻風味和風ソース

ニョッキ 海老入りトマトクリームソース

リガトーニ ボロネーゼ

ビーフピラフ カレーソース添え

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。