

東京ドームホテル バンケットプラン
2025 - 2026

SSコース ¥17,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

Terrine de légumes et jambon cru

彩り野菜と生ハムの菜園風テリーヌ

Potage de potiron emulsionnée, flan de potiron au vermicelle truffée

南瓜のスープ 南瓜のフランとトリュフバミセリ

Crevettes braisées enrobées d'escalope de daurade rouge, deux sauce

真鯛を纏った有頭海老の蒸し煮 二種のソース

Entre côte de bœuf rôti, pomme duchesse et légumes chauds, sauce pissalat

牛ロース肉のロースト ポムデュセスと温野菜添え ピサラソース

Crème d'ange et minestrone aux fruits

クレームダンジュ フルーツのミネストローネを添えて

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー または 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～

フォワグラとドライフルーツのタルト ポルト酒風味

サーモンとボタン海老のタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味

甲殻類のアスピック サフラン風味

パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え

仔羊タンのコンフィ グリビッシュソース

クリームチーズのカナッペ フルーツマトと生ハム添え

～Hot Item～

鮑のムニエル 白いんげん豆のラゲーに生ハムの旨味と磯の香りを添えて

ヒラメのポーピエット サフラン風味のクリームソースに彩り野菜

海の幸のフリカッセ パイ包み焼き

フォワグラとトリュフのフランススープ

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

国産牛ブリスケの赤ワイン煮込み キャロットピューレと温野菜

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

イベリコベーコンと野菜のスパイスマトスパゲッティ

シチリア風ライスコロッセ

中国料理

海老のチリソース

・

豚肉と茄子の味噌炒め

・

白身魚の油淋ソース

・

本日の点心

和食

刺身船盛り

・

合鴨コース 白味噌風味

・

蕪かに餡掛け

・

鯛のから揚げと大根の旨煮

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名様例です。
※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

※乾杯用スパークリングワイン付き

～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。