

東京ドームホテル バンケットプラン  
2025 - 2026

Sコース ¥15,000

正餐【西洋料理】

*Élegante assiette gourmande*

美食家オードブル盛り合わせ  
(本日のオードブル5品)

•

*Rigatoni bolonaise*

リガトーニ ボロネーゼ

•

*Saumon rôti, coulis d'orange et sauce vin blanc*

サーモンのロースト オレンジのクーリーと白ワインクリームソース

•

*Entrecôte de bœuf rôti jus de bœuf au raifort*

ローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ

•

*Dessert*

4種類のスイーツ盛り合わせ

•

*Pain et Beurre*

パンとバター

•

*Café ou Thé*

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【和洋中折衷料理】

---

## 西洋料理

### ～Cold Item～

甲殻類のアスピック サフラン風味

海老、烏賊、ホタテのマリネとピペラード 柑橘の香りを添えて

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

鶏とり・ド・ヴォーのテリーヌ モリユ風味

塩サバとレモンのサンドウィッチ

ナチュラルチーズ盛り合わせ

### ～Hot Item～

マッシュルームのフランとオマール海老のソース

真鯛のコンフィと海老 ブイヤベースソース チョリソーのオイルを添えて

粒貝、ホタテと茸のフリカッセ

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

牛タンのシチュー 八丁味噌風味

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

欧風ビーフカレー

シラスの和風ピザ

## 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

## 和食

桶寿司

・

天婦羅

・

鶏牛蒡卷(筑波卷)

・

冷茶蕎麦

・

蛸山椒煮・木の芽

・

鰻巻玉子

## 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。