

東京ドームホテル【土・日限定】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 モリーユ風味

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。