

東京ドームホテル テーブルマナープラン
2024 - 2025

< Aコース > メニュー

Saumon et saint-jacques mariné vinaigrette de poivre vert

サーモンと帆立貝のカルパッチョ グリーンペッパー Dressing

•

Potage de potiron en cappuccino aux tapioca

南瓜のポタージュ タピオカ入り カプチーノ仕立て

•

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

•

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

•

Cocktail de mousse de chocolat aux cerises

チョコレートムース 柑橘の香りとアーモンドチュイルを添えて

•

Pain et Beurre

パンとバター

•

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

※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。