

東京ドームホテル テーブルマナープラン  
2024 - 2025

< Sコース > メニュー

*Saumon et saint-jacques mariné vinaigrette de poivre vert*

サーモンと帆立のカルパッチョ グリーンペッパードレッシング

•

*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

•

*Entre cote 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

•

*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。