

東京ドームホテル テーブルマナープラン
2025 - 2026

< Bコース > メニュー

*Tartar de saumon et coquille saint jacques,
ratatouille et sauce vete, parfum thym citronnée*

サーモンとホタテのタルタル ラタトゥイユとグリーンソース
レモンタイム風味

•

Soupe de champignon à la crème aux basilic

茸の軽いクリームスープ バジルの香りを添えて

•

Poitrine de bœuf braisé et mousseline de carottes

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

•

Mousse de chocolat blanc et coulis de framboise

木苺とホワイトチョコレートのムース フランボワーズソース

•

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。