

開業25周年特別企画
「アニバーサリーパーティプラン2025」

¥17,000

立食buffet【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

甲殻類のブランマンジェ

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 キャビア添え

本鮪のタタキとアボカド 南仏風のコンディメントとサラダを添えて

鴨のフォワグラのパルフェ 鴨胸肉のコンフィとコンソメゼリー

和牛腿肉の冷製 バルサミコとパルメザンチーズ ルッコラ添え

塩サバとレモンのサンドウィッチ

ペリゴール風オニオンスープ

真鯛の蒸し煮とホタテ ポワローのフォンデュとマリニエールソース

シーフードのフリカッセ オマール海老のクリームソース パイ包み焼き

蝦夷鮑のムニエル 白いんげん豆のラグーに生ハムの旨味と磯の香りを添えて

チキンのハーブプロティ ピペラードとローストポテト

国産牛ブリスケの柔らか煮込み キャロットピューレと温野菜

牛フィレ肉のポワレ フォワグラ添え トリュフ入りマデラソース

中国料理

鮑と乾貨入りフカヒレスープ

海老のチリソース

本日の点心

日本料理

刺身船盛り(真鯛の姿入り)

合鴨コース 白味噌風味

信田巻(楓麩 海老 柚子)

デザート

東京ドームホテル デザートセレクション

フルーツ盛り合わせ

コーヒーと紅茶

※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。

ドリンクメニュー DRINK MENU

※乾杯用スパークリングワイン付き

～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