

東京ドームホテル バンケットプラン
2025 - 2026

SSコース ¥17,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

•

Terrine de légumes et jambon cru

彩り野菜と生ハムの菜園風テリーヌ

•

Potage de potiron emulsionnée, flan de potiron au vermicelle truffée

南瓜のスープ 南瓜のフランとトリュフバミセリ

•

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 côte 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 ピッサラソース

•

Crème d'ange et minestrone aux fruits

クレームダンジュ フルーツのミネストローネを添えて

•

Pain et Beurre

パンとバター

•

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

•

Mignardises

小菓子

※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～

フォワグラとドライフルーツのタルト ポルト酒風味

サーモンとボタン海老のタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味

甲殻類のアスピック サフラン風味

パテ・ド・カンパーニュ サラダ添え

仔羊タンのコンフィ グリビッシュソース

クリームチーズのカナッペ フルーツマトと生ハム添え

～Hot Item～

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

ヒラメのポーピエット サフラン風味のクリームソースに彩り野菜

海の幸のフリカッセ パイ包み焼き

フォワグラとトリュフのフランスープ

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

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

国産牛ロースのロースト グレービーソースとホースラディッシュ

イベリコベーコンと野菜のスパイスマトスパゲッティ

シチリア風ライスコロッケ

中国料理

海老のチリソース

・

豚肉と茄子の味噌炒め

・

白身魚の油淋ソース

・

本日の点心

和食

刺身船盛り

・

合鴨ロース 白味噌風味

・

蕪かに餡掛け

・

鯛のから揚げと大根の旨煮

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名様为例です。

※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

※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

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。