

東京ドームホテル【土・日限定】バンケットプラン

2025 - 2026

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

〜Cold Platter〜

スモークサーモントラウトのプティシユ

小海老とアボカドのカクテル

生ハムとイタリアンサラミ オリーブとグリッシーニを添えて

アイスパインのテリーヌ マスタード添え

〜Hot Platter〜

つぶ貝、ホタテと茸のフリカッセ

真鯛のエスカロップと茄子のピューレ タブナードとトマトのクーリー

豚肩肉の黒胡椒煮込み シェリーヴィネガー風味のオニオンソース

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

中国料理

フカヒレと茸のスープ 卵白仕立て

ホタテとアサリの蒸し御飯

デザート

ムース キャラメル フルーツ添え

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。

立食buffet【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

カナッペの盛り合わせ

・
ピンチョウ鮪とアボカドのハワイアンマリネ

・
スモークサーモントラウト レモンヴィネグレットとイクラ添え

・
白身魚と野菜のオリエンタルマリネ 柑橘とパクチー添え

・
モッツアレラチーズとトマトのピンチョスカプレーゼ

・
チキンプレストとズッキーニのサラダ カポナータ添え

・
オックスタンのボイル グリビッシュソース

・
サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

つぶ貝、ホタテと茸のフリカッセ

・
ガーリックシュリンプ カレー風味

・
メカジキのチーズロースト 紫蘇風味

・
アボカドとチキンのグリル チミチュリソース

・
豚ロースのソテー 木の実のクラスト レッドキャベツのブレイゼ添え

・
塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

・
イベリコベーコンのクリームペンネ

・
スパゲッティ プッタネスカ

・
欧風ビーフカレー

中国料理

海老のチリソース

・
豚肉と茄子の味噌炒め

・
本日の点心二種

デザート

東京ドームホテル デザートセレクション

フルーツカクテル

コーヒーと紅茶

※上記メニューは50名様例です。
※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

～ビール～

瓶ビール

～サワー～

4種類

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～ソフトドリンク～

オレンジ

～ウイスキー～

ハイボール

グレープフルーツ

ロック / 水割り

ウーロン茶

コーラ

～焼酎～

麦焼酎 / 芋焼酎

ジンジャーエール

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。