

東京ドームホテル【土・日限定】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 白いんげん豆のラゲール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セ

## 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。