

東京ドームホテル バンケットプラン
2026年4月1日(水) - 2026年8月31日(月)

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

サルシッチャとセミドライトマトのキッシュ
カツオのカルパッチョ カシスマスタードヴィネグレット
フルーツサラダ仕立てのカプレーゼ 生ハム添え
海老と押し麦を包んだクレープ仕立て トウモロコシのピュレ

～Hot Platter～

鯖のフリットとロースト野菜 ピカードとロメスコソース
海老のすり身を纏った真鯛のポワレ 菜の花ソース
豚肩肉の煮込み マスタードオニオンソース
牛ロースのステーキ 胡麻風味和風ソース

中国料理

蟹肉と干し椎茸入りフカヒレスープ
鶏腿肉の香味醤油煮のせ蒸し御飯

デザート

パンナコッタ マチエドニアフルーツ添え
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～

ピンチョスの盛り合わせ

アンチョビポテトとタコのガーリックマリネ スモークパプリカ風味

スモークサーモントラウト カシスマスタードヴィネグレット

サバのフリットとクスクスのパンツァネッタ バジルの香り

ストラッチャテッラチーズを浮かべたトマトのガスパッチョ風

コールドポーク 白いんげん豆とポロ葱のヴィネグレット アーモンドパン粉

仔羊タンのコンフィ グリビッシュソース

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

鯖と彩り野菜のグレッグ

海老、鳥賊のソテーと赤オニオンのアグロドルチェ パンチェッタオリーブソース

海老のすり身を纏った真鯛のポワレ 菜の花ソース

チキンのカツレツ スカモルツァチーズ焼き バルサミコ酢とトマトフォンデュ

ケイジャンポークグリル マンゴーサルサ

牛ロース肉のステーキ マスタードソース 温野菜添え

ほうれん草を練りこんだペンネアラビアータ

ポテトのガレット ピッツァ風

欧風ビーフカレー

中国料理

海老のチリソース

鶏腿肉の香味醤油煮 温野菜添え

豚肉焼売

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

～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

グレープフルーツ

アセロラ

アルフォンソマンゴー

ピーチティー

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

～ウイスキー～

ハイボール

ロック / 水割り

～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。