

東京ドームホテル バンケットプラン  
2026年9月1日(火) - 2027年3月31日(水)

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

赤玉葱とビーツのキッシュ 生ハム添え  
スモークサーモントラウトと根菜のカルパッチョ ジンジャードレッシング  
アジと茸のアグロドルチェ 地中海風  
合鴨のスモーク 洋梨とチーズのディップ ロマランの香り

～Hot Platter～

フィッシュケーキと海老のソテー ベルペッパーソース  
白身魚のソテー アスパラガスとハーブソース 青海苔風味  
豚肩肉のトマト煮込み ギリシャ風  
牛ロースステーキ 彩り野菜と和風シャリアピンソース

中国料理

干し貝柱と野菜のとろみスープ  
豚バラ肉の香味醤油煮とキノコ入り蒸し御飯

デザート

杏仁豆腐 プーアル茶ゼリー添え  
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

スモークサーモントラウト リンゴのコンポートとディルの香り

ジェノバ風 魚介のマリネ

サツマイモとカボチャのマリネ シナモン風味

シャルキュトリ盛り合わせ ツナとリコッタチーズのディップ添え

チキンと白インゲン豆のサラダ 塩レモンと香草風味

サンドウィッチ盛り合わせ

#### ～Hot Item～

ホタテのスペイン風グラタン

海老のカダイフ巻き揚げ グリビッシュソース

アジとじゃがいものハーブオイル煮 レモン風味

チキンのブレゼ バスク風

豚肩肉のロースト カカオニブとアーモンド ベリーソース

ローストビーフ 胡麻風味和風ソースとホースラディッシュ

欧風ビーフカレー

ベーコンと野菜の焦しガーリックトマトスパゲッティ

## 中国料理

海老のチリソース

・

鶏腿肉の豆鼓蒸し 温野菜添え

・

五福焼売

## 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。