

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)

SSコース ¥18,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

Poulet au galantine, champignons marinés aux truffes et salade de chicorée

若鶏のガランティーストリュフと茸のマリネ チコリのサラダを添えて

Soupe à la tomate, écume au basilic et parmesan

トマトのポタージュ バジル風味のエキュームとパルメザンチーズ

Bar et coquille st-jacques braisés, sauce beurre blanc aux fruits de la passion

スズキとホタテの蒸し煮 パッションフルーツの香るブルブランソース

Poitrine de bœuf braisé et mousseline de carottes

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

Crème brûlée aux châtaignes japonaises au sauce au cassis et glace à la vanille

和栗のクレームブリュレ カシスソース バニラアイス添え

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。

立食ブッフェ【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

ピンチョス3種盛り合わせ

・

甲殻類のブランマンジェ

・

カンパチとメロンのカクテル 生姜のコンフィチュール

・

サーモンと甘海老のタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味

・

フォワグラのパルフェ ポルト酒風味

・

和牛腿肉の冷製 菜園風 トリュフドレッシング

・

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

フォワグラのフランと根セロリのスープ

・

ホタテと蝦夷鮑のバター焼き 貝の器で

・

オマール海老とスズキの蒸し煮 ビーツのピューレとベルモットソース

・

鶏胸肉のブリオッシュパン粉焼き トリュフソース

・

仔羊背肉のロースト ピサラソース

・

萬幻豚とエシャロットのブレゼ スパイスの香り

・

国産牛のポワレ 香草風味 グレービーソース

・

ビーフストロガノフ バターライス添え

中国料理

フカヒレあんかけ茶碗蒸し

・

蒸し鮑の九条葱XO醤ソース

・

国産牛ブリスケの煮込み 黒酢ソース

・

海老入り肉焼売

和食

刺身船盛り

・

白子ボン酢

・

河豚の唐揚げ

・

鯛の三色焼き(木の芽・柚子味噌・雲丹焼き)

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

～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

～焼酎～

麦焼酎 / 芋焼酎

～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。