

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)

Sコース ¥16,000

正餐【西洋料理】

Élégante assiette gourmande
美食家オードブル盛り合わせ
(本日のオードブル5品)

Penne saumon crème

ペンネサーモンクリーム

Poisson blanc du jour rôti en croûte de noisettes et sauce au beurre d'agrumes

本日の白身魚のロースト ヘーゼルナッツのクラストと柑橘バターソース

Bœuf mariné grillé au charbon de bois, sauce au poivre yuzu

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

Dessert

3種類のデザート盛り合わせ

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

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【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

フルーツマトとバジルの冷製カッペリーニ 生ハム添え
海老、烏賊、ホタテのセビーチェ 柑橘の香りを添えて
カンパチのフレッシュハーブマリネとボッダルカのサラダ
フォワグラのパルフェ ポルト酒風味
ローストビーフのサンドウィッチ
ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

マッシュルームのフラン フォワグラとトリュフ
真鯛のポワレ レモン香るトマトフォンデュ 白ワインソース
帆立と海老のポワレ セージ風味のオニオンピューレ パンチェッタの温製ヴィネグレット
仔羊背肉のロースト ピサラソース
国産牛頬肉と白いんげん豆の煮込み
牛ロース肉のステーキ マスタードソース 温野菜添え
サルシッチャと野菜のトマトスパゲッティ
ビーフファフィータのスライダーバーガー

中国料理

車海老と彩野菜のXO醤炒め
豚三枚肉の蒸籠蒸し 温野菜添え 甜醤油ソース
本日の点心二種

和食

桶寿司

・

鱧と野菜の天婦羅

・

稲庭饅頭

・

鰻の柳川風卵とじ

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名様の場合です。

※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

～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。