

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)

Sコース ¥16,000

正餐【西洋料理】

Assiette élégant gourmande

美食家のオードブル盛り合わせ
(本日のオードブル5品)

•

Penne à la crème de bacon ibérique

イベリコベーコンのクリームペンネ

•

Meunière de ainame à la champignon et câpre au beurre noisette

アイナメのムニエル マッシュルームとケッパールのバターソース

•

Cuisse de bœuf wagyu rôtie , jus de bœuf au raifort

和牛腿肉のローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ

•

Parfait glacé à la banane mûre

完熟バナナのパルフェグラッセ マンゴーソース

•

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～

紫芋とデューセルのセイボリータルト 生ハム添え
海老、烏賊、ホタテのマリネとピペラード 柑橘の香りを添えて
マグロとビーツのコンポジション ラズベリー風味
蟹とホタテのフルーツマトファルシ エストラゴン香るアボカドクリーム
彩り野菜と生ハムの菜園風テリーヌ
鴨胸肉のコンフィとフォワグラ チコリとトリュフのサラダを添えて
ナチュラルチーズ盛り合わせ カナッペスタイル

～Hot Item～

シュリンプケーキ ベルペッパーソース
金目鯛の蒸し煮 ポワローのフォンデュとマリニエールソース
海老のムースを纏った真鯛のポワレ ヴェルデュレットソース
チキンのクリーム煮 パイ包み焼き
萬幻豚のしゃぶしゃぶ仕立て レモングラス風味
和牛腿肉のローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ
シーフードパエリア

中国料理

海老の麻辣蛋黄醬焼き

・

豚バラ肉と根菜の香味醬油煮

・

本日の点心二種(豚肉焼売・肉饅頭)

和食

桶寿司

・

鰯大根煮

・

茶蕎麦

・

天婦羅盛り合わせ

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

～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。