# 東京ドームホテル バンケットプラン
2027年4月1日(木) - 2027年8月31日(火)

Aコース　￥14,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

とうもろこしのムース　ヘーゼルナッツのクランブル添え

・

マグロとサーモンのタルタルを詰めたタルトレット　デュクセルクリーム

・

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風　アボカドと大葉のクーリー　生ハム添え

・

コールドポークのシチリア風　オレンジとフェンネルのサラダ仕立て

～Hot Platter～

海老・烏賊のソテー　バジル風味のスープ仕立て

・

白身魚のソテー　あさりと柚子の白ワインソース

・

豚肩肉のブレゼ　マスタードレリッシュソース

・

牛ロースのステーキ　胡麻風味和風ソース

中国料理

干し貝柱入り五目スープ

・

叉焼　しらす　大葉の炒飯

デザート

ココナッツのブランマンジェ

・

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。

立食ブッフェ【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

ピンチョスの盛り合わせ

海老と帆立のマリネ　黄人参とパッションフルーツ　ヨーグルトのクレーム

カツオのカルパッチョ　サルサ・トラバネーゼ

クスクスと夏野菜のラタトゥイユ　小海老添え

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風　アボカドと大葉のクーリー

コールドビーフのシチリア風　オレンジとフェンネルのサラダ仕立て

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

海老、烏賊の軽いトマト煮込み　サルサヴェルデ

白身魚のポワレ　空豆とグリーンピースのエチュベ　オレンジの香り

チキンのソテー　スカモルツァチーズ焼き　マッシュルームのクリームソース

豚バラ肉のロースト　オニオンスービーズ　マスタード風味

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

鶏肉と野菜のカチャトーラ・ビアンコ　ペンネ

ピッツァ　マルゲリータ

欧風ビーフカレー

中国料理

海老のチリソース

・

鶏肉の唐揚げ　黒酢ソース　揚げ野菜添え

・

黒豚焼売

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名様の例です。
※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

～ワイン～

赤ワイン ／ 白ワイン

～ウイスキー～

ハイボール

・

ロック ／ 水割り

～焼酎～

麦焼酎 ／ 芋焼酎

～サワー～

4種類

～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

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。