# 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)

Bコース　￥12,000

卓盛【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

・

チキンの冷製　ヴィシソワーズソース　ハーブのアクセント

～Hot Platter～

鰺の温製エスカベッシュ　カレー風味　ワカモレ添え

・

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

・

シーフード　パエリア

デザート

マンゴープリン ジャスミンティーのジュレ

・

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【西洋料理】

～Cold Item～

キッシュの盛り合わせ

シーフードマリネ　シラチャーソースと野菜のヴィネグレット

スモークサーモントラウト　マンゴーとココナッツのヴィネグレット

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

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

鶏肉のカタルーニャ風　プルーンと松の実添え

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

牛ロース肉のステーキ　胡麻風味和風ソース

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

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

～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。