

東京ドームホテル【土・日限定】バンケットプラン
2026年9月5日(土) - 2027年3月28日(日)

Aコース ¥13,000

卓盛【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Platter～

赤玉葱とビーツのキッシュ 生ハム添え
スモークサーモントラウトと根菜のカルパッチョ ジンジャー Dressing
アジと茸のアグロドルチェ 地中海風
合鴨のスモーク 洋梨とチーズのディップ ロマランの香り

～Hot Platter～

フィッシュケーキと海老のソテー ベルペッパーソース
白身魚のソテー アスパラガスとハーブソース 青海苔風味
豚肩肉のトマト煮込み ギリシャ風
牛ロースステーキ 彩り野菜と和風シャリアピンソース

中国料理

干し貝柱と野菜のとろみスープ
豚バラ肉の香味醤油煮とキノコ入り蒸し御飯

デザート

杏仁豆腐 プール茶ゼリー添え
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【洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

カナッペの盛り合わせ

スモークサーモントラウト リンゴのコンポートとディルの香り

ジェノバ風 魚介のマリネ

サツマイモとカボチャのマリネ シナモン風味

シャルキュトリ盛り合わせ ツナとリコッタチーズのディップ添え

チキンと白インゲン豆のサラダ 塩レモンと香草風味

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

ホタテのスペイン風グラタン

海老のカダイフ巻き揚げ グリビッシュソース

アジとじゃがいものハーブオイル煮 レモン風味

チキンのブレゼ バスク風

豚肩肉のロースト カカオニブとアーモンド ベリーソース

ローストビーフ 胡麻風味和風ソースとホースラディッシュ

欧風ビーフカレー

ベーコンと野菜の焦しガーリックトマトスパゲッティ

中国料理

海老のチリソース

・

鶏腿肉の豆鼓蒸し 温野菜添え

・

五福焼売

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

～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

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。