

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)

SSコース ¥18,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

•

Poulet au galantine, champignons marinés aux truffes et salade de chicorée

若鶏のガランティース トリュフと茸のマリネ チコリのサラダを添えて

•

Soupe à la tomate, écume au basilic et parmesan

トマトのポタージュ バジル風味のエキュームとパルメザンチーズ

•

Bar et coquille st-jacques braisés, sauce beurre blanc aux fruits de la passion

スズキとホタテの蒸し煮 パッションフルーツの香るブルブランソース

•

Poitrine de bœuf braisé et mousseline de carottes

国産牛ブリスケの赤ワイン煮込み キャロットピューレと温野菜

•

Crème brûlée aux châtaignes japonaises au sauce au cassis et glace à la vanille

和栗のクレームブリュレ カシスソース バニラアイス添え

•

Pain et Beurre

パンとバター

•

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

•

Mignardises

小菓子

※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～

ピンチョス3種盛り合わせ

・

甲殻類のブランマンジェ

・

カンパチとメロンのカクテル 生姜のコンフィチュール

・

サーモンと甘海老のタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味

・

フォワグラのパルフェ ポルト酒風味

・

和牛腿肉の冷製 菜園風 トリュフドレッシング

・

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

フォワグラのフランと根セロリのスープ

・

ホタテと蝦夷鮑のバター焼き 貝の器で

・

オマール海老とスズキの蒸し煮 ビーツのピューレとベルモットソース

・

鶏胸肉のブリオッシュパン粉焼き トリュフソース

・

仔羊背肉のロースト ピサラソース

・

萬幻豚とエシャロットのブレゼ スパイスの香り

・

国産牛のポワレ 香草風味 グレービーソース

・

ビーフストロガノフ バターライス添え

中国料理

フカヒレあんかけ茶碗蒸し

・

蒸し鮑の九条葱XO醤ソース

・

国産牛ブリスケの煮込み 黒酢ソース

・

海老入り肉焼売

和食

刺身船盛り

・

白子ポン酢

・

河豚の唐揚げ

・

鯛の三色焼き(木の芽・柚子味噌・雲丹焼き)

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

※乾杯用スパークリングワイン付き

～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。