

東京ドームホテル バンケット サマーパーティプラン 2019

Sコース ¥10,500

立食 BUFFET PARTY

西洋料理

～Cold Item～

タコのマリネとラタトゥユ

カジキのたたき ケイジャン風味

小海老とベビー帆立のオレンジソース エスニックサラダ添え

カナッペとプチタルト

チキン胸肉と揚げ野菜の冷製 カレーソース

キッシュの盛り合わせ

～Hot Item～

帆立のオムレツ パルメザンとトリュフ風味

白身魚の蒸し煮 マッシュルームとトマトクリームソース

穴子とフォワグラの温製ヴィネグレットバルサミコ

イベリコ豚のショーゾン トリュフ入りマデラソース

合鴨のタルトタタン風

仔羊のミートボール ケバブソース

牛ロースステーキ 煎り胡麻入り蝦夷山葵和風ソース

～Rice～

ビーフストロガノフ ズッキーニ入りバターライス添え

中国料理

海老のマヨネーズソース和え

・

鶏モモ肉唐揚げ 柚子胡椒ソース添え

・

白身魚と香味野菜のトウチ蒸し

・

黒豚焼売

・

牛肉と青梗菜入り麻辣風味炒飯

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。

着席 ON TABLE BUFFET

Cold Item

～西洋料理～

鮪のカルパッチョ だいたい風味
・
ヤリイカとトウモロコシの和風ガーリックサラダ
・
チキン胸肉と揚げ野菜の冷製 カレーソース

Hot Item

～西洋料理～

イタリアントマトパッツァ カルタファタ包み
・
仔羊のミートボール ティアンドクルジェット添え
・
牛ロースステーキ ジュードブフ 生姜とシブレット

～中国料理～

白身魚と冬瓜入りフカヒレスープ
・
鶏肉と揚げ葱入り台湾風蒸し御飯

Dessert Item

東京ドームホテル デザート
・
コーヒー または 紅茶

※上記メニューは50名様の場合です。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～

生ビール / 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

～カクテル～

ファジー・ネーブル

ソルティ・ドッグ

シー・ブリーズ

スプリッツァー

～ソフトドリンク～

コーラ

ジンジャーエール

オレンジ

グレープフルーツ

ウーロン茶

抹茶(冷)

下記ドリンクメニュー2種より1種お選びください。

～焼酎～

【麦焼酎】

白水(熊本県)

【芋焼酎】

薩摩白金(鹿児島県)

【黒糖焼酎】

喜界島(鹿児島県)

【泡盛】

海人の風(沖縄県)

～サワー～

ライムサワー

ゆずサワー

巨峰サワー

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。