

東京ドームホテル バンケットプラン
2024 - 2025

Sコース ¥15,000

正餐【西洋料理】

Élégante assiette gourmande

美食家オードヴル盛り合わせ

Spaghetti à la tomate au lard fumé de cochon ibérique et légume
イベリコベーコンと野菜のスパイシートマトスパゲッティ

Blanc de poisson et palourdes acqua pazza

白身魚とアサリのアクアパッツァ

Entrecôte de bœuf rôti jus de bœuf au raifort

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

Dessert

4種類のスイーツ盛り合わせ

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

※2024年10月1日よりメニュー内容を変更いたします。また、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～

パテ・ド・カンパーニュ

白身魚のエスカベッシュ オレンジ風味

ピンチョウ鯖とアボカドのハワイアンマリネ

スモークサーモントラウト コンディメント添え

牛肉のアジアンスパイシーサラダ

トマトとモッツアレラチーズ 生ハム添え

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

海老とホタテのソテー オリーブケッパーソース

白身魚のムニエル グルノーブル風

カジキのソテー 茸入りトマトソース

ローストチキン 鶏のフォワ入りピラフを添えて

ハニーマスタードポーク

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

リヨネーズポテト

欧風チキンカレー

カツサンド

中国料理

エビとキャベツの蝦醬(シャージャン)炒め

鶏肉とザーサイの豆豉蒸し

本日の点心二種

和食

桶寿司
天婦羅
冷茶蕎麦

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名様の場合です。
※2024年10月1日よりメニュー内容を変更いたします。また、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

～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～サワー～

4種類

～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

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

～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。