

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」
乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥13,000 プラン

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

本日のオードブル

・

～魚料理～

鱸のヴァプール 濃厚な魚介のエッセンスと共に

・

～肉料理～

上州せせらぎポークのグリエ エーグルドゥース プラムの香りを添えて

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」
乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥14,500 プラン

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

本日のオードブル

・

～魚料理～

鱸のヴァプール 濃厚な魚介のエッセンスと共に

・

～肉料理～

牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」
乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥18,000 プラン

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

本日のオードブル

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

上州せせらぎポークのグリエ エーグルドゥース プラムの香りを添えて

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

東京ドームホテル 6F ダイニング「ドウミル」
乾杯用シャンパーニュ付き 個室ディナーパーティプラン

¥21,000 プラン

2025年6月1日(日)～8月31日(日)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

鱈のフランベとアヴォカドのサラダ仕立て

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

黒毛和牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ