

東京ドームホテル テーブルマナープラン 2025 - 2026

< Sコース > メニュー

Élégante assiette gourmande

美食家のオードヴル盛り合わせ

•

Potage de potiron en cappuccino aux tapioca

南瓜のポタージュ タピオカ入り カプチーノ仕立て

•

*Coquilles saint-jacques sautées aux amandes et poisson blanc poêlé
avec ratatouille et sauce crémeuse aux petits pois*

アーモンドを纏ったホタテと白身魚のポワレ
ラタトゥイユとポワヴェールのクリームソース

•

Steak de entrecôte de bœuf sauce moutarde avec legumes chaud

牛ロース肉のステーキ マスタードソース 温野菜添え

•

Crème d'ange et minestrone aux fruits

クレームダンジュ フルーツのミネストローネを添えて

•

Pain et Beurre

パンとバター

•

Café ou Thé

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。

