

東京ドームホテル バンケットプラン
2025 - 2026

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
(本日のオードヴル5品)

•

Rigatoni bolonaise

リガトーニ ボロネーゼ

•

Saumon rôti ,coulis d'orange et sauce vin blanc

サーモンのロースト オレンジのクーリーと白ワインクリームソース

•

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

※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～

甲殻類のアスピック サフラン風味

海老、烏賊、ホタテのマリネとピペラード 柑橘の香りを添えて

スモークサーモントラウト レモンヴィネグレットとイクラ添え

鶏とり・ド・ヴォーのテリーヌ モリユ風味

塩サバとレモンのサンドウィッチ

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

マッシュルームのフランとオマール海老のソース

真鯛のコンフィと海老 ブイヤベースソース チョリソーのオイルを添えて

つぶ貝、ホタテと茸のフリカッセ

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

牛タンのシチュー 八丁味噌風味

塩こうじでマリネした牛肉の炭火焼 柚子胡椒ソース

欧風ビーフカレー

シラスの和風ピザ

中国料理

海老のチリソース

豚肉と茄子の味噌炒め

本日の点心二種

和食

桶寿司

・

天婦羅

・

鶏牛蒡巻(筑波巻)

・

冷茶蕎麦

・

蛸山椒煮・木の芽

・

鰻巻玉子

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

～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。