

東京ドームホテル バンケットプラン
2026年4月1日(水) - 2026年8月31日(月)

Bコース ¥11,000

卓盛【西洋料理】

～Cold Platter～

スモークカジキとワカモレのタルティーヌ風

シラス、菜の花、黒オリーブのフリッタータ スモークサーモントラウト添え

コールドポーク 白いんげん豆とポロ葱のヴィネグレット アーモンドパン粉

トマトとモッツアレラブリッシャーチーズ風 ホワイトバルサミコドレッシング 生ハム添え

～Hot Platter～

海老、烏賊のソテーと赤オニオンのアグロドルチェ パンチェッタオリーブソース

白身魚のピスタチオパン粉焼き ラタトゥイユとレモンオリーブオイル

タンドリーチキン ひよこ豆と野菜のアチャール添え

豚肩肉の煮込み マスタードオニオンソース

ポークパエリア ライトアイオリソース

デザート

ヨーグルトムース 木苺のジュレ

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【西洋料理】

～Cold Item～

ピンチョスの盛り合わせ

スモークサーモントラウト コリアンダーのサラダ ライムとナンプラーのヴィネグレット

シーフードと十六穀米のサラダ仕立て

キヌアと野菜のカポナータ 海老と長いものアラビアータを添えて

チキンのトンナート ホースラディッシュ風味

トマトとモッツアレラブッラータチーズ風 ホワイトバルサミコ酢ドレッシング 生ハム添え

サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

鯖のフリットとロースト野菜 ピカーダとロメスコソース

白身魚のソテー 桜海老とフルーツマトの白ワインソース

チキンのソテー グリーンアスパラガスの軽いクリーム煮 柚子胡椒風味

子羊肩肉の煮込み ブロデッタート風 香草風味

豚肩肉のロースト トマトガーリックバターとアーモンドパン粉

牛ロースのステーキ 和風オニオンソース

ニョッキ ベーコンとカボチャクリーム ゴーダチーズ風味

スパゲッティ ボロネーゼ

ポークパエリア ライトアイオリソース

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～

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

～ソフトドリンク～

オレンジ

グレープフルーツ

アセロラ

アルフォンソマンゴー

ピーチティー

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。