

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12月1日(月)～2026年2月28日(土)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

真鯛のパピヨット ライムの香る白ワインソース

・

～肉料理～

蝦夷鹿のロースト フリュイルージュ入りの赤ワインソース

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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12月1日(月)～2026年2月28日(土)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

真鯛のパピョット ライムの香る白ワインソース

・

～肉料理～

牛フィレ肉のステーキ
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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12月1日(月)～2026年2月28日(土)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～魚料理～

オマール海老のグラタン

・

～肉料理～

蝦夷鹿のロースト フリュイルージュ入りの赤ワインソース

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

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12月1日(月)～2026年2月28日(土)

～アミューズ～

本日のアミューズ

・

～オードブル～

サーモンと菜の花、ポテトのテリーヌ
キャロットのルーレ 西洋わさびのレムラードソース

・

～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
クリーミーなポテトピューレと彩り野菜添え

・

～デザート～

プティスイーツ盛り合わせ

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。