

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)

SSコース ¥18,000

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

本日のアミューズ

Thon et coquilles saint-jacques avec mousseline d'avocat et sauce tapenade

本マグロとホタテ アボカドのムースリーヌとタップナードソース

Potage de potiron emulsionnée, flan de potiron au vermicelle truffée

トマトのポタージュ バジル風味のイルフロットとパルメザンのチュイル

Bar rôti aux truffes et champignons, calmar, sauce beurre de noilly

トリュフと茸を纏わせローストしたスズキ コウイカのフランベとベルモットソース

Filet de bœuf poelé et crepinette de bœuf aux champignon sauce madère

牛フィレ肉と2種の茸入りクレピネット マデラソース

Vacherin à la mangue et glace au caramel

マンゴーのヴァシュラン キャラメルアイス添え

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

Mignardises

小菓子

※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。

立食ブッフェ【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

甲殻類のブランマンジェ

サーモンと帆立のカルパッチョ グリーンペッパードレッシング キャビア添え

鴨のフォワグラのパルフェ 鴨胸肉のコンフィとコンソメゼリー

パテ・ド・カンパーニュとイチジクのピンチョス

和牛の冷製タリアート 菜園風

ウニの冷製ペペロンチーノ 焼き茄子とトウモロコシのピューレ トリュフ風味

～Hot Item～

ホタテ、粒貝のブルゴーニュバター焼き 貝の器で

オマール海老と鯛のポワレ ヴェルモットソース

甘鯛の鱗焼き いしる魚醤香る茸コンソメ

穴子とフォワグラのパイ包み焼き 赤ワインソース

仔羊背肉のロースト トリュフ入りマデラソース

国産牛頬肉のブレゼ シナモン香るキャロットピューレ

国産牛のローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ

リガトーニ ポルチーニ茸とマッシュルームのクリームソース

メキシカンストリートコーンスープ

中国料理

車海老の辣油マヨネーズ焼き

・

鶏腿肉の香味醤油煮 温野菜添え

・

牛肉と彩野菜の沙茶醬炒め

・

フカヒレ入り蒸し餃子

和食

刺身船盛り

・

鯖の押し寿司

・

水蛸の和風薬味ポン酢

・

小鉢三種盛り

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

※乾杯用スパークリングワイン付き

～ビール～

瓶ビール

～サワー～

4種類

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～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

～焼酎～

麦焼酎 / 芋焼酎

～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。