

2026.3.1-5.31

春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース

Spring Blossoms and the Three Great Delicacies

前日の16:00までに要予約

6皿のコース
6PLATS

¥18,000~

アミューズ
Amuse

桜鱒のミキュイ 小さなブーケサラダとともに
Cherry Salmon "Mi-cuit" Served with a Petite Bouquet Salad

オードブル
Hors-d'oeuvre

フランス産ホワイトアスパラガスとズワイ蟹のカクテル キャビア入りクリームソース
French White Asparagus and Snow Crab Cocktail with Caviar Cream Sauce

スープ
Soupe

スナップエンドウのスープ フォワグラのパルフェと黒トリュフ添え
Snap Pea Soup with Foie Gras Parfait and Black Truffle

魚料理
Fish

オマール海老と東京湾で水揚げされた“春告魚”メバルのポワレ 濃厚なアメリカンソース
Poêlé of Lobster and Tokyo Bay Rockfish with Rich Américaine Sauce

肉料理
Meat

黒毛産牛フィレ肉（ベターミート）のステーキ 西洋わさび風味の軽やかなグレービーソース
Japanese Black Wagyu Fillet Steak with Light Horseradish-Infused Gravy

デザート
Dessert

栃木県産“とちあいか”を使用した フレーズ・ロマノフ
"Tochiaika" Strawberry Romanoff from Tochigi

小菓子
Mignardise

コーヒー、紅茶 または ハーブティー
Coffee or Tea / Herbal Tea

表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。
The prices include service charge and tax.

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。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

ご両家顔合わせプラン

Family Meeting Plan

ランチタイム Lunch Time 3日前の16:00までに要予約

¥15,000プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / 魚料理(オマール海老のグラタン) / 肉料理 /
デザート / コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche / Appetizer / Fish (Lobster Gratin) / Meat
/ Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(マドレーヌ)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Madeleines)

¥16,500プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / 魚料理(オマール海老のグラタン) /
肉料理(牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて) /
デザート / コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche / Appetizer / Fish (Lobster Gratin) /
Beef Fillet Steak with Mashed Potatoes and Assorted Vegetables /
Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(ケーキ・フリユイ または 抹茶黒豆)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Cake aux Fruits or Matcha Black Soybeans)

¥18,000プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / 魚料理(オマール海老のグラタン) /
肉料理(和牛) / デザート / コーヒーまたは紅茶

Amuse-bouche / Appetizer / Fish (Lobster Gratin) /
Meat (Wagyu Beef) / Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(ケーキ・フリユイ または 抹茶黒豆)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Cake aux Fruits or Matcha Black Soybeans)

表示料金(お一人様料金)には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。The prices include the private room fee, service charge and tax.
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。Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

ご両家顔合わせプラン

Family Meeting Plan

ディナータイム Dinner Time 3日前の16:00までに要予約

¥18,000プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / スープ / 魚料理(オマール海老のグラタン) /
肉料理 / デザート / コーヒーまたは紅茶
Amuse-bouche / Appetizer / Soup / Fish(Lobster Gratin)
/ Meat / Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(マドレーヌ)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Madeleines)

¥19,000プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / スープ / 魚料理(オマール海老のグラタン) /
肉料理(牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて) /
デザート / コーヒーまたは紅茶
Amuse-bouche / Appetizer / Soup / Fish (Lobster Gratin) /
Beef Fillet Steak with Mashed Potatoes and Assorted Vegetables /
Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(ケーキ・フリュイ または 抹茶黒豆)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Cake aux Fruits or Matcha Black Soybeans)

¥22,000プラン

お料理 Lunch Course

アミューズ / オードブル / スープ / 魚料理(オマール海老のグラタン) /
肉料理(和牛) / デザート / コーヒーまたは紅茶
Amuse-bouche / Appetizer / Soup / Fish(Lobster Gratin) /
Meat (Wagyu Beef) / Dessert / Coffee or Tea

お手土産 Souvenir

東京ドームホテル 焼き菓子(ケーキ・フリュイ または 抹茶黒豆)
Tokyo Dome Hotel Pastries (Cake aux Fruits or Matcha Black Soybeans)

表示料金(お一人様料金)には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。The prices include the private room fee, service charge and tax.
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。Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

法要プラン

Memorial Service Plan

ランチタイム Lunch Time ¥12,500

3日前の16:00までに要予約 / 2時間制

お料理 Lunch Course

アミューズ / 前菜 / 魚料理 /
肉料理 (牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて) / デザート
Amuse-bouche / Appetizer / Fish /
Meat (Beef Tenderloin Steak with Mashed Potatoes and Assorted Vegetables) / Dessert

お飲み物 Drink

献杯白ワイン または ソフトドリンク1杯
One Glass of White Wine or Soft Drink

ディナータイム Dinner Time ¥15,000

3日前の16:00までに要予約 / 2時間制

アミューズ
Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

前菜
Appetizer

桜鱒のミキユイ 山菜のピストゥー ホワイトアスパラガスと燻製クリームのパヴァロワ
Cherry Trout Mi-cuit Wild Vegetable Pisto White Asparagus Bavaroise with Smoked Cream

オードブル
Hors-d'oeuvre

本日のオードブル
Today's Hors-d'oeuvre

魚料理
Fish

本日のお魚 桜エビのソースコンポゼとオニオンヌーボーのピューレ
Today's Fish with Cherry Shrimp Sauce Composition and New Onion Purée

肉料理
Meat

牛フィレ肉のステーキ ポテトピューレと彩り野菜を添えて
Beef Fillet Steak with Mashed Potatoes and Assorted Vegetables

デザート
Dessert

プティスイーツ盛り合わせ
Assorted Petit Sweets

献杯白ワイン または ソフトドリンク1杯
One Glass of White Wine or Soft Drink

表示料金 (お一人様料金) には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。The prices include the private room fee, service charge and tax.
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。Please note that the menu is subject to change due to circumstances.