

[忘新年会プラン 2026-2027]

Aコース 14,000円

<Menu>

卓盛【洋中折衷料理】

～Cold Platter～

Vinaigrette pâté de campagne légère au miel et à la moutarde
パテ・ド・カンパーニュ 蜂蜜とマスタードの軽いヴィネグレット

Carpaccio de série et légumes racines avec sauce au gingembre
鱈と根菜のカルパッチョ ジンジャードレッシング

Arôme de poisson blanc et champignons greg yuzu
白身魚と茸のグレッグ 柚子の香り

Sauce tonnato au porc froid Saveur raifort
コールドポーク トンナートソース ホースラディッシュ風味

～Hot Platter～

Gâteau de poisson sauté et crevettes avec sauce au poivron
フィッシュケーキと海老のソテー ベルペッパーソース

Poirette de poisson blanc, ratatouille aux champignons, sauce balsamique
白身魚のポワレ 茸のラタトゥイユ バルサミコソース

Épaule de porc et salsiccia rôtie avec de la moutarde
豚肩ロースとサルシッチャのロースト マスタード添え

Steak de boeuf avec légumes colorés et sauce chaliapin japonaise
牛ロースステーキ 彩り野菜と和風シャリアピンソース

<中華>

金華ハム風味の野菜蒸しスープ

叉焼と干し貝柱入り蒸し御飯

<デザート>

Tokyo Dome Hotel original desserts
東京ドームホテル オリジナルデザート

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶

◎上記メニューは50名様为例でございます。
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。

DRINK MENU

～スパークリングワイン飲み放題付き～

～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

～焼酎～

・麦焼酎
・芋焼酎

～サワー～

・レモン
・グレープフルーツ
・ライム
・巨峰

～ソフトドリンク～

・オレンジジュース
・グレープフルーツ
・ウーロン茶
・コーラ
・ジンジャーエール
・アセロラ
・アルフォンソマンゴー
・ピーチティー

〔忘新年会プラン 2026-2027〕

Aコース 14,000円

立食buffet <洋中折衷料理>

<西洋料理>

～Cold Item～

カナッペの盛り合わせ
スモークサーモントラウト リンゴのコンポートとディルの香り
シーフードとカンネローニのサラダ仕立て
サツマイモとカボチャのマリネ シナモン風味
合鴨のスモーク 洋梨とチーズのディップ ロマランの香り
コールドポーク トンナートソース ホースラディッシュ風味
サンドウィッチ盛り合わせ

～Hot Item～

ホタテのスペイン風グラタン
海老のカダイフ巻き揚げ グリビッシュソース
アジと根菜のフリット プロバンス風
チキンのハーブプロティ グリーンソースとローストポテト
豚肩肉・チキン・サルシッチャのポトフ仕立て サルサヴェルデ
ローストビーフ 胡麻風味和風ソースとホースラディッシュ
欧風ビーフカレー
ベーコンと野菜の焦しガーリックトマトスパゲッティ
ポテトのガレット ピッツァ風 オリーブのアクセント

<中国料理>

海老のチリソース
鶏腿肉の五香粉唐揚げ
香味野菜甘酢ソース
豚肉焼売

<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名様の場合でございます。／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。

DRINK MENU

～スパークリングワイン飲み放題付き～

～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

～焼酎～

・麦焼酎
・芋焼酎

～サワー～

・レモン
・グレープフルーツ
・ライム
・巨峰

～ソフトドリンク～

・オレンジジュース
・グレープフルーツ
・ウーロン茶
・コーラ
・ジンジャーエール
・アセロラ
・アルフォンソマンゴー
・ピーチティー