

〔忘新年会プラン 2026-2027〕

Bコース 12,000円

<Menu>

卓盛【西洋料理】

～Cold Platter～

Patate douce violette et tarte salée duxel avec saumon de truite fumée
紫芋とデュクセルのセイボリータルト スモークサーモントラウト添え

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

Caprese avec sauce balsamique, tomate et mozzarella
トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ ホワイトバルサミコドレッシング

～Hot Platter～

Crevettes frites avec sauce grecque
海老のカダイフ巻き揚げ グリビッシュソース

Escalopes de style milanais
メカジキのミラノ風 カツレツ

Poulet herbloti à la sauce verte et pommes de terre rôties
チキンのハープロティ グリーンソースとローストポテト

Porc sauté avec bacon et marmelade
豚ロースのソテー ベーコンマーマレード添え

Pilaf de bœuf avec sauce curry
ビーフピラフ カレーソース添え

<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

～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〕

Bコース 12,000円

立食buffet <西洋料理>

<西洋料理>

~Cold Item~

キッシュの盛り合わせ
スモークサーモン コンディマン添え
烏賊とアサリ、ブロッコリーのペペロンチーノ
オリーブとドライトマトのマリネ
トマト、リンゴ、モッツアレラチーズ 生ハムビネグレットソース
コールドポーク トナートソース 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~

海老のカダイフ巻き揚げ グリビッシュソース
メカジキのソテー 茸入りトマトソース
魚介のフリットミスト
チキンのプレゼ バスク風
チキンのハーブロティ グリーンソースとレモン
豚肩ロースとサルシッチャのロースト マスタード添え
欧風チキンカレー
ほうれん草を練りこんだパンネアラビアータ
ポテトのガレット ピッツァ風 オリーブのアクセント

<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

~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