

[忘新年会プラン 2026-2027]

PREMIUMコース 20,000円

<Menu>

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

アミューズ

(若鶏のガランティース、スモークサーモンのカナッペ、カブのローストとベーコン)

Carpaccio de sériole, confiture de fraises et de prunes, légumes racines marinés

かんぱちのカルパッチョ 苺と梅肉のコンフィチュール 根菜のマリネを添えて

Flan de foie gras avec soupe de céleri rave

フォワグラフランと根セロリのスープ

Filet de barbue et crevettes à la vapeur, mousse de saint-jacques et gaspacho chaud à la crème

海老とヒラメの蒸し煮 ホタテのムースと温かいガスパチョソース

Entrecôte de bœuf pochée, jus de bœuf à la poivre yuzu

国産牛ロースのポッシュェ 柚子胡椒の香るジュと温野菜を添えて

Savarin aux agrumes au glace à la vanille

柑橘フルーツのサヴァラン バニラアイス添え

Pain et Beurre

パンとバター

Café ou Thé

コーヒー又は紅茶

Mignardises

小菓子

◎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

～日本酒～

・冷、常温、熱かん

～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〕

PREMIUMコース 20,000円

立食buffet <和洋中折衷料理>

<西洋料理>

～Cold Item～

ピンチョス5種盛り合わせ
シーフードプラッター(オマール海老、海老、ズワイ蟹、ムール貝、烏賊、ホタテ)
サーモンとボタン海老のタルタル ラタトゥイユとグリーンソース レモンタイム風味
カンパチのカルパッチョ アカシア蜂蜜と柑橘の香りを添えて
フォワグラのパルフェ 鴨胸肉のコンフィとサラダ添え
和牛腿肉の冷製 バルサミコとパルメザンチーズ ルッコラ添え
パテ・ド・カンパーニュ 無花果のコンフィ添え ポルト酒風味

～Hot Item～

ハーブでマリネした海老と帆立のグリル フルーツマトのケッカソース
真鯛と蝦夷鮑のムニエル 白いんげん豆のラグーに生ハムの旨味と磯の香りを添えて
ヘーゼルナッツを纏わせローストした平目とオマール海老 シトラスブルブラン
トリュフリゾット フォワグラ添え
仔羊背肉のロースト ピサラソース
牛頬肉・牛タン・サルシッチャのポトフ仕立て ポルチーニ風味
牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース
欧風ビーフカレー

<日本料理>

刺身船盛り
炙り×鯖押し寿司
河豚の唐揚げ
鰻けんちん蒸し

<中国料理>

花椒香る車海老の蛋黄醬焼き
牛肉と根菜の麻辣煮込み
ズワイ蟹爪フライ
フカヒレ入り蒸し餃子

<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

～日本酒～

・冷、常温、熱かん

～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