

[忘新年会プラン 2026-2027]

Sコース 16,000円

<Menu>

正餐【西洋料理】

Assiette élégant gourmande
美食家のオードブルの盛り合わせ

Soupe aux cèpes et champignons avec cigarettes à la champignon
ポルチーニ茸とマッシュルームのスープ 茸のシガレット添え

Penne à la tomate au lard fumé de cochon ibérique et légume
イベリコベーコンと野菜のスパイシートマトペンネ

Steak de entrecôte de bœuf sauce moutarde avec legumes chaud
牛ロース肉のステーキ マスタードソース 温野菜添え

Crème brûlée et glace au chocolat
クレームブリュレ チョコレートアイス添え

Pain et Beurre
パンとバター

Café ou Thé
コーヒー又は紅茶

◎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]

Sコース 16,000円

立食buffet <和洋中折衷料理>

<西洋料理>

~Cold Item~

トマトとオリーブのフィナンシェ 生ハム添え
海老、烏賊、ホタテのマリネとピペラード 柑橘の香りを添えて
ビーツでマリネしたサーモンカルパッチョ 金柑ドレッシング
甲殻類のアスピック サフラン風味
彩り野菜と生ハムの菜園風テリーヌ
鴨胸肉のコンフィとフォワグラ チコリとトリュフのサラダを添えて
ナチュラルチーズ盛り合わせ カナッペスタイル

~Hot Item~

シュリンプケーキ ベルペッパーソース
真鯛の蒸し煮 ポワローのフォンデュとマリニエールソース
サーモンのロースト オレンジのクーリーと白ワインクリームソース
チキンのクリーム煮 パイ包み焼き
豚肩肉のロースト カカオニブとアーモンド ベリーソース
和牛腿肉のローストビーフ グレービーソースとホースラディッシュ
シーフードパエリア

<日本料理>

牛すき土鍋
冷茶蕎麦(葱・大根おろし・山葵)
串揚げ三種盛り

<中国料理>

カサゴのチリソース煮
鶏腿肉の青葱生姜蒸し
太白胡麻油がけ
黒豚焼売

<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名様のご覧の例でございます。/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

~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