

〔忘新年会プラン 2026-2027〕

SSコース 18,000円

<Menu>

正餐【西洋料理】

Amuse bouche

アミューズ

(モルタデッラのコルネ、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)

Charlotte de crabe des neiges et surimi d'avocat, coulis de poivron jaune au caviar

ズワイガニとスリミ、アボカドのシャルロット仕立て イエローパプリカのクーリーとキャビアを添えて

Soupe de oignon à la périgourdine

ペリゴール風オニオンスープ

Fricassée de poisson-perroquet et de crevettes, champignons maitake sautés et mousse de pommes

舞鯛と海老のフリカッセ 舞茸と林檎のエキューム

Épaule de bœuf rôtie, parfait de foie gras à la sauce au vin rouge

牛ミスジのロースト フォワグラのパルフェと赤ワインソース

Fromage blanc blanc-manger et sauce aux fraises

フロマージュブランのブランマンジェ イチゴソース

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〕

SSコース 18,000円

立食buffet <和洋中折衷料理>

<西洋料理>

～Cold Item～

パテ・ド・カンパーニュと無花果のピンチョス
甲殻類のブランマンジェ
カンパチのフレッシュハーブマリネとポツタルガのアクセント
鮪のタタキとアボカド 南仏風のコンディマンとサラダを添えて
フォワグラのパルフェ ポルト酒風味
和牛腿肉の冷製 菜園風 オレンジバルサミソース
ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

マッシュルームのフランとオマール海老のソース
ホタテと蝦夷鮑のバター焼き 貝の器で
金目鯛の蒸し煮 トマトヴィエルジュと蛤風味のバターソース
チキンのフリカッセ モリーユ茸風味
仔羊背肉のロースト ピサラソース
国産牛ブリスケの赤ワイン煮込み キャロットピューレと温野菜
国産牛のステーキ おろしポン酢と山葵
欧風ビーフカレー

<日本料理>

桶寿司
国産牛蒸籠蒸しポン酢添え
冷茶蕎麦(葱・大根おろし・山葵)
天婦羅

<中国料理>

海老と鰹の香辣XO醤炒め
東坡肉 香味醤油煮野菜添え
点心二種盛り合わせ
(フカヒレ入り蒸し餃子・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