

東京ドームホテル「忘新年会プラン」
2025 - 2026

SSコース ¥18,000

立食buffet【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

ピンチョス三種盛り合わせ

シュリンプカクテル

胡麻を纏ったカンパチのマリネ 生姜風味のヴィネグレット

蛤と野菜のギリシャ風マリネ コリアンダーの香るオイルを添えて

フォワグラとドライフルーツのタルト ポルト酒風味

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

ナチュラルチーズ盛り合わせ

～Hot Item～

オマール海老のクリームとウ・ブルイエ

姫サザエのオープン焼き ブルゴーニュ風

甘鯛のクリスピーポワレ コウイカとトマトのソース

鴨胸肉のステーキ 葱柚子胡椒ソース

仔羊背肉のハーブロースト

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

国産牛鉄板焼き

欧風ビーフカレー

日本料理

桶寿司

・

国産牛すき煮

・

冷茶蕎麦(葱・大根おろし・山葵)

・

天婦羅

中国料理

海老のチリソース

・

黒酢の酢豚

・

本日の点心二種

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。

ドリンクメニュー 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

～日本酒～

冷 / 常温 / 熱燗

～ワイン～

赤ワイン / 白ワイン

～サワー～

4種類

～ウイスキー～

ハイボール

ロック / 水割り

～ソフトドリンク～

オレンジ

グレープフルーツ

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

～焼酎～

麦焼酎 / 芋焼酎

※都合により、メニューは変更になる場合がございます。