

東京ドームホテル「忘新年会プラン」
2025 - 2026

PREMIUMコース ￥20,000

立食buffet【和洋中折衷料理】

西洋料理

～Cold Item～

ピンチョス五種盛り合わせ

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)

サーモンと帆立のカルパッチョ グリーンペッパードレッシング キャビア添え

鮪のタタキとアボカド 南仏風のコンディメントとサラダを添えて

鴨胸肉の冷製とフォワグラ チコリとトリュフのサラダを添えて

仔羊タンのコンフィ グリビッシュソース

パテ・ド・カンパーニュ

～Hot Item～

ヘーゼルナッツのフランとオマール海老のビスク ヴェルヴェーヌの香りを添えて

蝦夷鮑とホタテのムニエル 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

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

若鶏腿肉のクリーム煮 温野菜とヌードル添え

能登野菜とイベリコベーコンのロースト

仔羊のプティプロシェット 茸のラタトゥイユ添え

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

・

白子ボン酢

・

鴨蕎麦

・

フォワグラ井

中国料理

海老のチリソース

・

牛肉の上海風醤油煮込み

・

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名様为例です。
※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。