



ニューイヤープラン2024

おせち料理のご案内



おせち料理

ご予約制

●国際館パミール プリンスルーム

おせちとお雑煮を箏の音色とともに楽しみください。
獅子舞のパフォーマンスもごさいます。



【ご予約時間】

1部 7:30A.M./2部 8:00A.M.

3部 8:30A.M./4部 9:00A.M.

【メニュー】

- おとな・座付 蝦夷あわび柔らか煮・金箔
伊勢海老黄金焼き いくら醤油漬け 刻み柚子
数の子 敷き芽かぶ とうろろ芋 キャビア
- ・祝い肴 鰯西京焼き 紅白かまぼこ ほうれん草のお浸し ズワイ蟹 坂本菊 糸雲丹
子持ち鮎甘露煮 牛肉八幡巻き 栗きんとん
炙り合鴨燻製 黒豆金箔松葉 伊達巻き 網笠柚子 はじかみ
 - ・煮物 筍 海老芋 蓮根
牛肉柔らか煮 こんにゃく 梅人参 絹さや
 - ・強肴 たらば蟹 鮑 紅白なます ブロッコリー 花卉百合根
柚子ドレッシング
 - ・雑煮椀 紅白もち 海老 鶏肉 梅大根 梅人参 椎茸 軸ほうれん草 柚子
 - ・食事 紅白俵赤飯
 - ・甘味 和菓子
- こども 一段 紅白蒲鉾 牛肉八幡巻き 栗きんとん 車海老芝煮 サーモン手毬寿司
ナポリタンスパゲッティ 甘鯛塩焼き添えレモン 出汁巻き玉子 染卸し 黒豆金箔松葉
- ・二段 ポテトフライ 胡麻団子 鶏の唐揚げ
蟹爪クリームフライ ポテトグラタン 添えソース 祝い飾り
 - ・雑煮椀 紅白もち 海老 鶏肉 梅大根 梅人参 椎茸 軸ほうれん草 柚子
 - ・食事 いくら御飯 いくら 錦糸玉子 三つ葉 (国産米使用)
 - ・デザート プリンアラモード

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



「なだ万 高輪プライム」のおせち料理

ご予約制

●なだ万 高輪プライム (ザ・プリンス さくらタワー東京 3F)

※獅子舞、箏のパフォーマンスはございません。



【ご予約時間】

1部 7:00A.M./2部 7:30A.M.

3部 8:30A.M./4部 9:00A.M.

【個室料】

5名¥5,500/8名¥8,800/16名¥17,600

【メニュー】

おとな

- ・祝肴 祝鯛昆布メ 紅白柿なます 結び昆布 いくら醤油漬
- ・御椀 雑煮仕立 焼餅 鶏塩身 日の出人参 亀甲椎茸 鶴菜 松葉柚子 金箔
- ・御節 数の子べっこう漬 車海老芝煮 伊達巻玉子 紅白蒲鉾 黒豆蜜煮 唐墨
田作り むつ西京焼 栗金団 紅鮭昆布巻 網笠柚子 帆立生姜煮
鮑柔らか煮 烏賊松笠 有平蒟蒻 鶴小芋 椎茸甘露煮 梅人参
穂付竹の子 鶏八幡巻 鯨旨煮 松笠慈姑
- ・食事 紅白御飯 胡麻塩

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



ニューイヤープラン2024

ご夕食レストランのご案内



鉄板焼 桂

●日本庭園内



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【個室】 1部 5:00P.M.~7:30P.M./2部 8:00P.M. より ※個室料金は別途頂戴いたします。

【メニュー】

●グレードアップメニュー

おとな 追加料金+¥9,500

- ・数の子松前漬け いくら添え
- ・初春 前菜盛り合わせ
- ・桂サラダ 和風ドレッシング
- ・たらば蟹の鉄板焼き
- ・熊本県産銘柄牛【和王】フィレステーキ(100g)
- ・季節の焼き野菜
- ・白飯、味噌椀、香の物
- ・抹茶アイスクリーム 紅白白玉とあずき添え

こども 追加料金+¥5,000

- ・コーンスープ
- ・車海老とボイルドエッグ添えサラダ
- ・たらば蟹と帆立貝の鉄板焼き
- ・熊本県産銘柄牛【和王】フィレステーキ(60g)
- ・季節の焼き野菜
- ・白飯、味噌椀、香の物
- ・バニラアイスクリーム あまおう苺添え
- ・温州みかんジュース

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

フランス料理 ル・トリアノン

● グランドプリンスホテル高輪 1F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【メニュー】

おとな

- ・ 小さなアミューズ・プーシュ 蕪の2種のムース コンソメジュレ 天使の海老
- ・ ホタテ貝のミ・キューイ キャビア 焼き葱 トリュフヴィネグレット
- ・ 蝦夷鮑とマッシュルームのラゲー パセリのアクセント ベアルネーズ
- ・ オマール海老とアロマティック・レギュームのエチューベ バジルとオリーブオイルの香り
- ・ 国産牛フィレ肉とリー・ド・ヴォーのフリカッセ 黒トリュフ
- ・ 林檎のタタン コモロ産バニラビーンズのアイスを添えて
- ・ パン
- ・ コーヒー

こども

- ・ 生ハムとフルーツカクテル
- ・ サーモンマリネ 小海老のタルタル サラダ仕立て
- ・ コーンスープ
- ・ 真鯛のエスカロップ 白ワインソース
- ・ ハンバーグステーキ マッシュルームソース
- ・ トリアノン パティシエおすすめデザート
- ・ パン
- ・ オレンジジュース

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



リストランテ カフェ チリエージョ

●ザ・プリンス さくらタワー東京 1F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【メニュー】

おとな

- ・鰯のマリネ 大根のチリエージョ 豆乳のサルサヴェルデ
- ・カリフラワーのパンナコッタ カナダ産オマール海老とマイクロリーフのサラダ
- ・ジャガイモのニョッキ ベーコンのクロッカントとトリュフのクーリー
- ・寒平目のヴァポーレ サラミ・フィノッキオーナのスッコ
- ・和牛フィレ肉のグリーリア マデラソース
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

こども

- ・ライスコロッケ トマトソース
- ・ミネストローネスープ
- ・スパゲッティ ペスカトーレ
- ・和牛フィレ肉 和風ソース 温野菜添え
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

中国料理 古稀殿

● グランドプリンスホテル新高輪 B2



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 6:00P.M. / 3部 7:00P.M. / 4部 8:00P.M. (90分制)

【メニュー】

おとな

- ・小さな北京ダックと
ホット蜜柑ドリンク
- ・正月お祝い前菜
- ・吉切鮫のフカヒレ入り滋養スープ
- ・活鮑とアオリイカの炒め
- ・神戸ビーフサーロインの
強火焼き 雲丹とともに
- ・大海老のチリソース
- ・髪菜とフカヒレのお粥
- ・デザートプレート

こども

- ・小さな北京ダックと
ホット蜜柑ドリンク
- ・クラゲ冷菜とチャーシューバーガー
- ・ふかひれ入りコーンスープ
- ・神戸ビーフサーロインの強火焼き
- ・海老と蟹肉入りチャーハンと焼売、
海老せんべい
- ・バニラアイス
- ・小菓子

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時ご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

和食 清水

● グランドプリンスホテル新高輪 1F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:00P.M. / 4部 8:00P.M. (90分制)

【メニュー】

おとな

- ・祝肴 新取菜お浸し ずわい蟹 紅白柿なます
蝦夷鮑竜田揚げ 数の子松前漬け
車海老芝煮 穴子小袖寿司
- ・御椀 雑煮椀 合鴨つみれ 焼餅 紅白野菜 椎茸 筍
- ・向附 海の幸盛り合わせ
- ・家喜物 鰯西京黄金焼き 黒豆松葉 紅白初神 伊勢海老白扇揚げ
- ・強肴 和牛サーロイン網焼き 焼き野菜 辛子ソース
- ・煮物 百合根饅頭 聖護院大根 茄子 梅人参
- ・食事 南魚沼コシヒカリ いくら醤油漬け 錦糸玉子 軸三つ葉 香の物 留椀
- ・甘味 苺ムース 果物盛り合わせ
おしるこ 白玉

子ども

- ・一の膳 新取菜お浸し ずわい蟹
グラスサラダ
茶碗蒸し
- ・二の膳 伊勢海老天婦羅
チキンナゲット タルタルソース
和牛網焼き 焼き野菜 ステーキソース
- ・食事 お子さま寿司 雑煮椀 合鴨つみれ
焼餅 紅白野菜 椎茸 筍
- ・甘味 苺ムース 果物盛り合わせ
アイスクリーム

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



和食 清水 ~寿司コース~

● グランドプリンスホテル新高輪 1F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:00P.M. / 4部 7:30P.M. (90分制)

【メニュー】

おとな

- ・祝 肴 新取菜お浸し ずわい蟹
蝦夷鮑竜田揚げ
数の子松前漬
- ・向 附 4種盛り合わせ
- ・煮 物 百合根饅頭 聖護院大根 茄子 梅人参
- ・強 肴 和牛サーロイン網焼き 焼き野菜 辛子ソース
- ・酔の物 2種盛り合わせ
- ・握り寿司 本鮪(とろ、赤身) 真鯛 小肌
車海老 雲丹 いくら 煮鮑 留椀
- ・甘 味 苺ムース 果物盛り合わせ
おしるこ 白玉

こども

- ・一の膳 新取菜お浸し ずわい蟹
グラスサラダ
茶碗蒸し
- ・二の膳 伊勢海老天婦羅
チキンナゲット タルタルソース
和牛網焼き 焼き野菜 ステーキソース
- ・食 事 お子さま寿司
雑煮椀 合鴨つみれ
焼餅 紅白野菜 椎茸 筍
- ・甘 味 苺ムース 果物盛り合わせ
アイスクリーム

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



天婦羅 若竹

● グランドプリンスホテル高輪 1F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【メニュー】

おとな

- ・小 鉢 青菜浸し・数の子 湯葉・天イクラ
- ・お造り 2種紅白盛り合わせ
- ・天婦羅 1皿目 車海老 鱈 舞茸 唐墨大根
2皿目 ずわい蟹 甘鯛 小玉葱
- ・中 鉢 茶碗蒸し・海苔あん もずく酢
3皿目 雲丹紫蘇巻 蓮根 烏賊
- ・食 事 海老かき揚げ
(天井・天茶・白飯) ※いずれかよりお選びください。
- ・デザート 黒糖ゼリー 抹茶ケーキ 苺

こども

- ・小 鉢 青菜浸し・数の子
- ・お造り 2種紅白盛り合わせ
- ・天婦羅 1皿目 車海老 鱈 ヤングコーン
2皿目 ずわい蟹 椎茸
- ・中 鉢 茶碗蒸し・海苔餡
3皿目 烏賊 薩摩芋
- ・食 事 海老かき揚げ
(天井・天茶・白飯) ※いずれかよりお選びください。
- ・デザート アイスクリーム 苺

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。



なだ万 高輪プライム

●ザ・プリンス さくらタワー東京 3F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【メニュー】

日本料理／おとな

- ・祝肴 白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこう餡 わさび
壬生菜と焼舞茸浸し 揚げずめいか
鮑柔らか煮 菜の花酒盗玉子和え
海老あられ揚げ 温燻小袖ずし 牛肉アスパラ巻
黒豆カステラ玉子 松葉刺し ピメント砵巻
- ・御椀 清汁仕立 海老しんじょ 水引人参 椎茸 青味 松葉柚子
- ・御造里 本日の造り四種 あしらひ
- ・煮物 甘鯛豊年蒸し 海老芋 冬菇椎茸 小松菜 露生姜 針柚子
- ・寿の物 ずわい蟹身出し 汲み湯葉 長芋 梅肉酢 花穂
- ・家喜物 黒毛和牛照焼 添え野菜 山葵
又は
鰯西京焼杉板包み 厚焼玉子 揚げ稲穂
- ・食事 鶏五目炊き込み御飯 赤出し 香の物
- ・デザート グラマラッカ

こども

- ・祝肴 生雲丹プリン コンソメゼリー
ずわい蟹身出し 打ち胡瓜サラダ とびっ子 チャービル
温燻小袖ずし 黒豆カステラ玉子 松葉刺
- ・温菜 茶碗蒸し 海老 椎茸 葛切り
- ・御造里 本鮪 鯛 車海老油霜 あしらひ
- ・揚げ物 海老 絞甲烏賊 丸十 南瓜 天つゆ
- ・家喜物 牛肉香味焼 添え野菜
- ・食事 夢ごち米 赤出し 香の物
- ・デザート バニラアイス

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。

なだ万 高輪プライム

●ザ・プリンス さくらタワー東京 3F



【ご予約時間】 1部 5:00P.M. / 2部 5:30P.M. / 3部 7:30P.M. / 4部 8:00P.M. (120分制)

【メニュー】

寿司／おとな

- ・祝 肴 白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこう餡 わさび
壬生菜と焼舞茸浸し 揚げするめいか
鮑柔らか煮 菜の花酒盗玉子和え
海老あられ揚げ 温燻小袖ずし 牛肉アスパラ巻
黒豆カステラ玉子 松葉刺し ピメント砵巻
- ・温 菜 白子スープ蒸し ちり酢あん 湿地 浅月 振り柚子
- ・御造里 本日の四種盛り合わせ
- ・一の寿司 握り寿司三貫
- ・煮 物 甘鯛豊年蒸し 海老芋 冬菇椎茸 小松菜
露生姜 針柚子
- ・家喜物 鱈西京焼杉板包み 厚焼玉子 揚げ稲穂
- ・二の寿司 握り寿司七貫 巻物二貫
- ・止 椀 赤出し
- ・デザート グラマラッカ

こども

- ・祝 肴 生雲丹プリン コンソメゼリー 鱈の助燻製小袖ずし
黒豆松葉刺 ずわい蟹サラダ 胡瓜 とびっ子
- ・温 菜 茶碗蒸し 海老 椎茸 葛切り
- ・御造里 本鮪 鯛 牡丹海老 あしらい
- ・揚げ物 天婦羅 海老 丸十 舞茸 鳥賊 天つゆ
- ・食 事 握り寿司 七貫 巻物二貫
- ・止 椀 赤出し
- ・デザート バニラアイス

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目を使用しないアレルギー対応メニューをご希望のお客さまは、ご予約時とご利用時にお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※写真はイメージです。