

ニューイヤープラン2025

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紹介します。



【開催日】

1月1日(元日)

【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 とろろ芋 キャビア |
| ・祝い肴 | | 鱈西京焼き 紅白蒲鉾 ほうれん草のお浸し ずわい蟹 坂本菊 糸雲丹
子持ち鮎甘露煮 牛肉八幡巻き 栗金団 |
| ・煮物 | | 炙り合鴨燻製 黒豆金箔松葉 伊達巻き 網笠柚子 はじかみ
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 | | 升盛り 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(国産米使用) |
| ・甘味 | | 和菓子 |
| こども | ・一段 | 紅白蒲鉾 牛肉八幡巻き 栗金団 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(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。※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。



【開催日】

1月1日(元日)

【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.(60分制)

【個室料】

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。



イヤーエンドプレミアムブッフェ

ご予約制

●国際館パミール

※添い寝のお子さま:3才から別途料金が必要となります。



2024年を締めくくるディナーは、バラエティ豊かなメニューを。

【開催日時】

12月31日(火)6:00P.M.~8:00P.M.

※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。 ※写真はイメージです。

ニューイヤープレミアムブッフェ ご予約制

●国際館パミール

※添い寝のお子さま:3才から別途料金が必要となります。



新年を迎えるにふさわしい、華やかなお料理をお楽しみください。
全国にあるプリンスホテルのご当地メニューもご用意いたします。

【開催日時】

1月1日(元日)・2日(木)6:00P.M.~8:00P.M.

※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。※写真はイメージです。

年越しそば

- コンファレンスフロア(ザ・プリンス さくらタワー東京 2F)
- プリンスルーム(グランドプリンスホテル高輪 B1)
- レセプションホール さくら(グランドプリンスホテル新高輪 B1)



温・冷の天婦羅そばをご用意いたします。

【開催日時】

12月31日(火) 9:00P.M.~11:30P.M.

※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。※写真はイメージです。

ニューイヤープラン2025

ご夕食レストランのご案内

鉄板焼 桂

●日本庭園内



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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。

●グレードアップメニュー

おとな 追加料金+¥9,500

- ・初春 前菜 おたのしみ重
- ・桂サラダ 和風ドレッシング
- ・たらば蟹の鉄板焼き
- ・焼き野菜
- ・熊本県産銘柄和牛【和王】フィレステーキ(100g)
- ・白飯 味噌汁 香の物
- ・抹茶アイスクリーム 紅白白玉とあずき添え

子ども 追加料金+¥5,000

- ・コーンスープ
- ・ポテトサラダ 車海老とボイルドエッグ添え
- ・熊本県産銘柄和牛【和王】フィレステーキ(60g)と
たらば蟹・帆立貝の鉄板焼き
- ・焼き野菜
- ・白飯 味噌汁 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

※小学生未満のお子様のご利用は、個室のみとさせていただきます。



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

おとな

- ・小さなアミューズ・ブーシュ
- ・オマール海老 キャビア ラズベリーヴィネグレット
- ・蝦夷鮑のフリカッセ 生海苔のサバイオン
- ・甘鯛 ヴァン・ジョーヌの香る甲殻類のエミュルション
- ・国産牛フィレ肉とアッシ・パルマンティエ 黒トリュフソース
- ・苺とショコラのムース ホワイトチョコレートのアクセント
- ・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、ご予約時に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。※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



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

おとな

- ・カリフラワーのヴルーテ オマール海老とキャビア
- ・鰯 卵黄と花 大根のチリエージョ柑橘の香り
- ・生パスタ 数の子と青ネギ
- ・鮫鱈 ベーコンのシュミゼ トリュフのクーリー
- ・和牛フィレ肉 白ワインとマデラワインのソース
- ・パン
- ・デザート
- ・コーヒー

こども

- ・前菜の盛り合わせ
- ・ペンネ ポロネーゼ 温玉とともに
- ・和牛フィレ肉のグリエ マデラソース
- ・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。 ※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



【開催日】 12月31日(火)～1月2日(木)

【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)

おとな

- ・ウェルカム北京ダックとアミューズ
- ・正月お祝い前菜の盛り合わせ
- ・フカヒレ入り山海珍味の蒸し煮スープ
- ・海の幸の炒め XO醬を添えて
- ・黒毛和牛サーロインの強火焼き
- ・鮑の姿煮
- ・干し貝柱入りフカヒレ粥
- ・シェフおすすめデザート

こども

- ・ウェルカム北京ダックとアミューズ
- ・正月お祝いお子さま前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ入りコーンスープ
- ・海老マヨネーズソース
- ・黒毛和牛サーロインの強火焼き ポテト添え
- ・五目チャーハンと焼売
- ・バニラアイスクリーム
- ・胡麻付き揚げ団子

※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。※写真はイメージです。

和食 清水 ~懐石~

● グランドプリンスホテル新高輪 1F



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

おとな

- ・前 菜 新取菜お浸し ずわい蟹 サーモン小袖寿司 キャビア
紅白なます 金箔 車海老芝煮 蝦夷鮔山椒煮
数の子松前漬
- ・御 椀 雑煮椀 鶏つみれ 焼餅 ずわい蟹 紅白野菜
椎茸 軸漣草 柚子
- ・向 附 海の幸盛り合わせ
- ・祝 肴 伊勢海老(国産)白扇揚げ 黒豆蜜煮 初神生姜
和牛サーロインロースト 焼き野菜添え 辛子ソース
- ・煮 物 聖護院大根 海老芋 筍 茄子 梅人参 青味
- ・食 事 いくら御飯 錦糸玉子 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

こども

- ・一の膳 新取菜お浸し ずわい蟹
栗金団 伊達巻 茶碗蒸し
- ・二の膳 伊勢海老(国産)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 鶏つみれ 焼餅
紅白野菜 椎茸 軸漣草
- ・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。※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



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

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 3種盛り合わせ
- ・煮物 聖護院大根 海老芋 筍 茄子 梅人参 青味
- ・強肴 和牛サーロイン網焼き 焼き野菜 辛子ソース
- ・酢の物 2種盛り合わせ
- ・握り寿司 本鮪(とろ、赤身) 白身魚 小肌
車海老 雲丹 いくら 煮鮑 お椀
- ・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 栗金団 伊達巻
茶碗蒸し
- ・二の膳 伊勢海老(国産)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 鶏つみれ 焼餅 紅白野菜 椎茸 軸連草
- ・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。※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



【開催日】 12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

おとな

- ・小 鉢 青菜浸し・数の子 湯葉
- ・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
3皿目 雲丹紫蘇巻 蓮根 烏賊
- ・食 事 海老かき揚げ
天丼・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・海苔あん
3皿目 烏賊 薩摩芋
- ・食 事 海老かき揚げ
天丼・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。※「天婦羅 若竹」では、小麦の食物アレルギーをお持ちのお客さまのご対応はできかねます。あらかじめご了承ください。※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。

🍵 なた万 高輪プライム

●ザ・プリンス さくらタワー東京 3F



【開催日】12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

【個室料】8名 ¥8,800/16名 ¥17,600

日本料理/おとな

- ・祝 肴 白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこう餡 山葵
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
- ・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 あしらい
- ・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 本日の三種 あしらい
- ・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 夢ごこち米 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。

🍵 なた万 高輪プライム

●ザ・プリンス さくらタワー東京 3F



【開催日】12月31日(火)~1月2日(木)

【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)

【個室料】8名 ¥8,800/16名 ¥17,600

寿司/おとな

- ・祝 肴 白胡麻豆腐 生雲丹 ベっこう餡 山葵
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 鰯西京焼杉板包み 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 本日の三種 あしらい
- ・揚げ物 天婦羅 海老 丸十 舞茸 烏賊 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。