

食べない忘年会・新年会 《メニュー》

3F **L'histoire** ~100名様1F **Le Maxence** ~40名様B1F **EAST GALLERY** ~100名様

特製デミグラスハンバーグ
若鶏のソテー
サーモンのポワレ
豚ロースのグリル
スパニッシュオムレツ
トリュフ風味のフライドポテト
温野菜と海老のマリネ
バエリヤ
ガトーショコラ



4,400円 (税込)

牛サーロインステーキ
黒豚の赤ワイン煮込み
地鶏のソテー
真鯛と帆立のポワレ
シーフードのマリネ
旬野菜のグリル
ポルチーニのピラフ
ズワイ蟹のグラタン
ガトーショコラ



6,600円 (税込)

和牛リブアイの炭火グリル
フォアグラのソテー
和牛タンの赤ワイン煮込み
旬の鮮魚のポワレ
ズワイ蟹のリゾット
旬野菜のバーニャカウダ
オマール海老のカダイフ包み
鰻のコンソメ煮
ガトーショコラ



8,800円 (税込)

6F **TOMMY GARDEN** ~50名様5F *Ambassadeurs* ~60名様

真鯛とブロッコリーのアンチョビマリネ
生ハムのシーザーサラダ
スモークサーモンのカナッペ
蒸し鶏の胡麻ソース
2種の春巻き
タンダーリーチキン
ナシゴレン トミーガーデンスタイル
ガトーショコラ



4,400円 (税込)

真鯛とじゃがいものグリーンソース
スモークサーモンのカナッペ
ポイル野菜とベーコンのサラダ
鴨のロースト 胡麻ソース
スパニッシュオムレツ
鰻の香卓焼き グリーンソース
やまと豚のロースト 粒マスタードソース
地鶏と根菜のリゾット
ガトーショコラ



6,600円 (税込)

シーフードマリネ
スモークサーモンのカナッペ
ポイル野菜とベーコンのサラダ
鴨のロースト パルサミコとパルミジャーノ
帆立貝のセモリナフリット
真鯛のポワレ 旬野菜のソース
リブロースステーキ 赤ワインソース
茸のガーリックピラフ
ガトーショコラ



8,800円 (税込)

《進行例》 ※開始時間は変更可能です

- 17:45 イーストギャラリーへお集まりください
会場受付で検温、アルコール除菌をお願い致します
- 18:00 マスク着用・ソーシャルディスタンスを取って『食べない忘年会』スタート
代表者様 挨拶
今年一年の総括・締めくくり(新年会の場合は今年の抱負等)
MVP発表等...、大スクリーンで映像もご利用可能です
- 18:30 集合写真
※写真撮影の際はお話し無しでマスクをお取りください
写真をお撮りいただきましたら再度マスク着用をお願いします
- 18:40 『食べない忘年会』お開き

当館のお料理をお持ち帰り頂きます。
お気をつけてご帰宅下さい。ご自宅でお料理をお楽しみください。
オンラインで皆様そろって乾杯もお薦めです！

- ・会場：恵比寿イーストギャラリー
- ・10名様以上～100名様
(ソーシャルディスタンスを取ったレイアウトをご提案します)
- ・会場にアルコール除菌液設置、次亜塩素酸水設置
- ・換気設備・能力も全力(空気清浄機、エアコン)
- ・受付で検温をお願い致します
- ・スタッフはマスク、手袋着用。勤務前に毎日検温を実施しています
- ・会場の什器は定期的に除菌を行っています

1m以上距離を取った
シアター形式で着席お一人様1本消毒アルコール小瓶を
差し上げます

プロカメラマンの写真撮影 +33,000円 (税込)

※2週間前までにお申し込み下さい

※約30カット(約1か月後にデータでお渡しいたします)