

一年の感謝を伝え、新たな年を祝うひとときに。

**ANA ホリデイ・イン東京ベイ
「2026-2027 忘・新年会プラン」
11 月 1 日より予約受付開始**

立食buffetとコース料理から選べる全 4 プラン。2 時間のフリードリンク付き、対象プランにはスパークリングワインの乾杯酒特典も

ANA ホリデイ・イン東京ベイ（所在地：東京都品川区東品川 2-3-15、総支配人：椎名晴信）では、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間、企業の忘年会や新年会など、年末年始のさまざまな集いにご利用いただける「2026-2027 忘・新年会プラン」の予約受付を、2026 年 11 月 1 日（日）より開始いたします。

本プランでは、自由な交流を楽しめる立食buffetと、テーブルを囲んでゆったりとお食事を楽しむコース料理の 2 つのスタイルをご用意。いずれも 2 時間のフリードリンク付きで、ご利用人数や宴席の目的に合わせてお選びいただけます。また、対象プランには乾杯酒としてスパークリングワインをご用意し、一年の締めくくりや新たな年の始まりを華やかに彩ります。



夕刻から夜へと移りゆく東京ベイエリアの景色が広がる、28 階「オーシャンブルーム」の宴席イメージ

一年の労をねぎらい、感謝を伝える忘年会。そして、新たな一年への期待を分かち合う新年会。大切な節目となるひとときを、ホテルならではの料理とおもてなしで彩ります。

お料理は、冷製料理から魚介・肉料理を中心とした温製料理、デザートまで多彩なメニューを楽しめる立食buffetと、前菜からメインディッシュ、デザートまで一皿ずつ味わえるコース料理をご用意。交流を中心とした懇親会から、ゆったりと会話を楽しむ会食まで、それぞれの宴席に合わせたお食事をお楽しみいただけます。



左：3 階「ゴールデンパーム」立食スタイル / 右：28 階「オーシャンブルーム」着席スタイル（いずれも宴席イメージ）

お飲物は、ビールや赤・白ワイン、ウイスキー、ソフトドリンクなどを 2 時間のフリードリンクでご提供。立食buffet 13,000 円プランとコース料理 18,000 円プランでは、焼酎（芋・麦）もお楽しみいただけるほか、お一人様 1 杯のスパークリングワインを乾杯酒としてご用意いたします。

一年の感謝を伝える大切な集いにも、新たな年のスタートを祝うひとときにも。ANA ホリデイ・イン東京ベイならではの料理とおもてなしで、心に残る忘・新年会をお楽しみください。

※写真はイメージです。ご利用会場は人数やご予約状況により異なります。

<プラン概要>

プラン名	2026-2027 忘・新年会プラン
予約受付開始	2026 年 11 月 1 日（日）
ご利用期間	2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
料金・人数	立食ブッフェ（30 名様より）：11,000 円／13,000 円 コース料理（10 名様より）：15,000 円／18,000 円 ※お一人様あたり。 お料理・お飲物・会場費・マイク 2 本・税金・サービス料込み
ご利用時間	2 時間制（フリードリンク付き）
フリードリンク	ビール／ワイン（赤・白）／ウィスキー／ソフトドリンク ※立食 13,000 円・コース 18,000 円プランには焼酎（芋・麦）も含まれます。
プラン特典	立食ブッフェ 13,000 円・コース料理 18,000 円プランは、乾杯酒にスパークリングワインをお一人様 1 杯ご用意。
ご利用にあたって	延長は 30 分ごとにお一人様 1,200 円。会場はご利用人数やご予約状況により異なります。
宴会場のご案内	各宴会場の雰囲気や設備など、詳しくはデジタルパンフレットをご覧ください。 宴会場デジタルパンフレットは こちら
ご予約・お問い合わせ	ANA ホリデイ・イン東京ベイ 営業部 TEL：03-6701-8566（平日 9:30～18:00）

<メニュー例>

立食ブッフェ 11,000 円 ・スモークサーモン オレンジ風味のクリームチーズ添え ・シーフードと彩り野菜のアクアパッツァ ・ローストポーク 赤ワインとオニオンソース ・信玄鶏腿肉のモッツァレラチーズ焼き バスク風 ・デザート セレクション ほか	立食ブッフェ 13,000 円 ・スモークサーモン オレンジ風味のクリームチーズ添え ・シュリンプと魚介のスパニッシュアヒージョ ・シーフードと彩り野菜のアクアパッツァ ・国産牛の赤ワイン煮 ブルギニオン風 ・デザート セレクション ほか
コース料理 15,000 円 ・サーモンマリネのミ・キュイ ヨーグルトのムースとフルーツトマトのソースで ・ゴボウのスープ ベトララブのエキューム ・特選牛のグリエ 季節野菜とワサビ風味のソース ・フロマージュクリュとソースルージュ ラズベリーシャーベット添え ・パン、コーヒーまたは紅茶	コース料理 18,000 円 ・シーフードと昆布のジュレ カリフラワーのブルーテと雲丹を添えて ・茸のクリームスープ トリュフの香り ・真鯛のフィルム包み ブイヤベース風 ・特選牛フィレ肉 季節の野菜添え ・チョコレートとムースとシュトロイゼル バニラアイスクリーム添え ・パン、コーヒーまたは紅茶

※上記はメニューの一例です。実際のお料理の内容はプランや仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

ANA ホリデイ・イン東京ベイについて

ANA ホリデイ・イン東京ベイは、東京都品川区・天王洲エリアに位置するホテルです。ウォーターフロントならではの開放感と、都心へのアクセスの良さを兼ね備え、ビジネスからレジャーまで幅広いニーズにお応えしています。東京モノレール「天王洲アイル」駅直結の立地にあり、羽田空港や都心方面へのアクセスにも便利です。

ホリデイ・イン®ホテルズ&リゾーツについて

ホリデイ・インは、ご友人、ご家族、同僚など、大切な人たちと過ごすあらゆる瞬間を演出するために旅をサポートします。世界中に数千ものホテルを展開するホリデイ・インは、温かく心地よいサービス、馴染みやすいコンテンポラリーデザイン、そしてブランドを象徴するアイコニックな緑のサイネージを通じて、ビジネスでもレジャーでも思い出に残る滞在をお届けします。また、旅を快適にするアメニティや、Kids Eat Free（12 歳以下のお子様の無料メニュー）を提供するフルサービスレストラン、明るく開放感のあるスイミングプールやミーティング施設など、ゲストの用途に応じて活用できる柔軟なパブリックスペースを揃え、ゲストが大切な思い出を作りながら快適に過ごせるサービスを提供しています。

ブランドの詳細については、公式サイト www.holidayinn.com,

SNS 公式アカウント Facebook <https://www.facebook.com/HolidayInn/>, Instagram <https://www.instagram.com/holidayinn/>をご覧ください。

本リリースに関するお問い合わせ先

ANA ホリデイ・イン東京ベイ 業務サポート 平下 / TEL：03-6701-8888 Email：r-hirashita@tokyobay.holidayinn.com