

京王プラザホテル八王子
15階/日本料理<みやま>

レストラン個室プラン(8月)

MENU

※3名様より承ります。尚、個室はご指定いただけません。
※料金はいずれも料理、2時間の個室料金、サービス料・税金を含みます。
※各種割引、優待との併用は出来ません。
※仕入れの都合により内容が変更となる場合がございます。

<p>「鱧湯引きと東京和牛柳川膳」</p> <p>お一人様 8,000円</p> <p>先付 新生姜と胡瓜の諸味噌添え 呉豆腐 釜揚げしらすとおくらの和え物</p> <p>《一の膳》 御造り 国産鱧の湯引き、ほか一種</p> <p>小蓋物 茶碗蒸し</p> <p>《二の膳》 焼物 合鴨ローストと 丸茄子の二色田楽</p> <p>揚物 国産鰻の天麩羅</p> <p>煮物 東京和牛の柳川煮</p> <p>食事 梅わさび御飯 赤出汁、香の物</p> <p>甘味</p>	<p>すしikaiせき 「鮨会席」</p> <p>お一人様 10,000円</p> <p>先付 三種</p> <p>御造り 二種盛り合わせ</p> <p>焼物 季節の焼物</p> <p>蒸物 茶碗蒸し</p> <p>煮物 炊き合わせ</p> <p>食事 握り鮨七貫、赤出汁</p> <p>水菓子</p>	<p>りょうが 有田焼会席「涼雅」</p> <p>お一人様 12,800円</p> <p>前菜 呉豆腐、枝豆塩茹で 沢蟹新挽き揚げ、鮎一夜干し 白身魚の南蛮漬</p> <p>小吸物 炙り鱧と松茸の清まし仕立て</p> <p>御造り 三種盛り合わせ</p> <p>揚肴 国産鰻の天麩羅</p> <p>中皿 東京和牛湯引き 生春巻き仕立て</p> <p>焼物 太刀魚山椒焼き 馬鈴薯の白餡添え</p> <p>煮物 鮑の柔らか煮 佐賀海苔の香味餡かけ</p> <p>食事 佐賀県 神埼そうめん</p> <p>水菓子</p>
---	---	--

【特典】

①個室料無料 ②平日限定・乾杯用ワンドリンクサービス(※)

※平日に飲み放題付きでご注文のお客様には乾杯用スパークリング1杯サービス

【飲み放題 (オプション)】 3,500円

瓶ビール/焼酎(麦・芋)/日本酒/ワイン(赤・白)/ウイスキー
ノンアルコールビール/ジンジャエール/コーラ/ウーロン茶/アップルジュース

※飲み放題のラストオーダーは2時間制の30分前となります。