

# 同窓会プラン 立食メニュー

11,000円

西洋料理・中国料理の混合buffet

## 冷製料理 <西洋料理>

スモークサーモントラウト ラタトゥイユ添え  
ショートパスタのサラダ オリーブ トマト モッツァレラチーズ  
野菜のキッシュと生ハム バルサミコ  
シーフードマリネ

## 温製料理 <西洋料理>

白身魚と蛤のアクアパッツァ 磯海苔の香り  
ポークブレゼ レフォールクリームソース  
タンドリーチキン  
ソーセージとポテトの盛り合わせ（桜スモーク・ケイジャン）  
京王プラザホテル伝統のカレーソースを使用した牛挽肉カレー  
スチームライス

## <中国料理>

白身魚の揚げ物 油淋ソース  
野菜入り豆腐の麻婆あんかけ  
豚細切り肉入り炒め焼きそば

## デザート 京王プラザホテル八王子 デザート各種

デミタスコーヒー

※季節・天候・仕入れ状況により料理内容や、器等が変更になる場合がございます。

## 同窓会プラン 正餐メニュー

### 正餐プラン (14,000円)

#### 西洋料理

スモークサーモントラウト 海老 ムール貝  
アボカドのディップとクリュスタッセのジュレ

ポタージュ

鯖のオープン焼き  
焦がしバターとトマトのソース

牛サーロインのグリエ  
グリーンマスタードソース

ババマンガとフロマージュブランのムース  
トロピカルフルーツと共に

コーヒー

パン

### 正餐プラン (14,000円)

#### 日本料理

<先付け>

小鉢三種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

酒煎り小柱入り海鮮餡かけ茶碗蒸し

<焼物>

赤魚の西京焼き

<煮物>

根菜饅頭 焼き目湯葉

小茄子含め煮 青み

<食事>

握り寿司三種

御吸物

<水菓子>

甘味と果物

### 正餐プラン (14,000円)

#### 中国料理 (大皿料理)

三種前菜盛り合わせ

干し海老とふかひれのスープ

蒸し点心三種

白身魚の強火蒸し

鶏肉とキャベツの味噌炒め

ちまき

冷やしアーモンドゼリー

※季節・天候・仕入れ状況により、料理内容や器等が変更になる場合がございます。