



西洋料理・日本料理の混合コース

お一人様 **14,000円**

◎祝い前菜盛り合わせ

とら河豚松前漬け／柚子おろし添え／あん肝ボン酢
甘海老いくら和え／鮎角造り／クリームチーズ西京漬け
合鴨燻製／胡桃豆腐／桜海老と小松菜の煮浸し

◎炙り河豚白子入り茶碗蒸し 柚子の香り

◎蝦夷鮑と大根の柔らか煮 紅ズワイ蟹の餡かけ

◎カフェドバリバターを乗せた国産牛背肉のグリエと 冬野菜のサラダ

◎握り寿司三種(鮪／オーロラサーモン／赤海老) ◎赤出汁

◎春のいちごのテリーヌ マスカルポーネのクリーム

いちごのクーリー ベリー添え ◎コーヒー

ワンドリンク付き

京王プラザホテル八王子 **宴会場**

新春会食プラン

2026 1/1 **木・祝** ▶ 4 日

ご利用人数 ▶ 6名様～30名様

ご利用時間 ▶ 11:00～22:00

※西洋料理または混合コースからお選びください。

新年の大切なお集まりに京王プラザホテル八王子総料理長が食材からこだわった
特別コースをご用意いたしました。ご家族でぜひご堪能ください。
皆様で写真撮影ができるフोटospaceもご用意しております。

お正月
限定

ゆったり2時間30分
宴会場個室



小宴会場イメージ写真

西洋料理

お一人様 **14,000円**

◎紅ズワイ蟹のレムラード 漬けマグロのタルタル紅白仕立て パニプリに添えた季節のサラダとともに

◎柔らかいポワローフランと小野菜コンソメスープ 金箔飾り

◎真鯛と天使の海老のポワレ クリュスタッセのジュ 香草オイル

◎牛フィレ肉のソテーに冬野菜 ソースマデラ

◎春のいちごのテリーヌ マスカルポーネのクリーム いちごのクーリー ベリー添え

◎パン・コーヒー

ワンドリンク付き



お子様料理

5,000円

西洋料理または
日本料理から
お選びいただけます。



ソフトドリンク付き

Drink Menu こちらより一種お選びください

◎グラスワイン(赤・白)

◎日本酒

◎瓶ビール(小瓶)

◎ノンアルコールビール

◎ソフトドリンク(ウーロン茶・アップルジュース)

フリードリンクプランもございます

お問い合わせ・ご予約

(042) 656-6730

[宴会予約 10:00～18:00]

詳細はこちら



※上記料金はお料理、ワンドリンク、室料、音響照明料、サービス料、税金が含まれております。※写真はイメージです。※季節・天候・仕入れ状況により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。

