

パーティプラン ブッフェメニュー

立食プラン (13,000円)

西洋料理・中国料理・寿司桶の混合ブッフェ

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 モッツアレラチーズ
シャルキュトリーとチーズの盛り合わせ
シーフードマリネ

温製料理 < 西洋料理 >

白身魚の香草エピス焼き 焦がしバターとトマトのソース
鱈のフリット タルタルソース
ポークブレゼ レフォールクリームソース
明太子と磯海苔の焼きドリア ジェノベーゼソース
牛フィレ肉のステーキ すりおろし野菜のソース

< 中国料理 >

蒸し点心二種
春巻
酢豚
豚細切り肉入り炒め焼きそば

寿司桶 握り寿司 五種盛り

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

立食プラン (10,000円)

西洋料理・中国料理の混合ブッフェ

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 モッツアレラチーズ
野菜のキッシュと生ハム パルサミコ
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、器等が変更になる場合がございます。

パーティプラン 大皿料理メニュー (10,000円)

西洋料理の大皿料理

びんちょう鮭のカルパッチョ仕立て

野菜のキッシュと生ハム バルサミコ

鱈のフリット ピッツァイオーラ 温野菜

冷製ショートパスタ

スパイスと塩麩でマリネしたチキンソテー
ライスコロッケ ポテト 温野菜

フランボワーズとライチのムース

コーヒー

※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。

パーティプラン 正餐メニュー

正餐プラン (15,000円)

西洋料理・中国料理の混合料理

<西洋料理>

トウモロコシのムースと醤油のフォーム
生ハムとモッツアレラチーズのコレネ

<中国料理>

キノコと湯葉のふかひれスープ

<中国料理>

大海老の上海蟹味噌ソース

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ レフォールソース
グリルポテト 温野菜

<中国料理>

牛挽肉と揚げ葱のチャーハン

<西洋料理>

アプリコットとショコラブランのムース
アプリコットソース フルーツ添え

コーヒー

正餐プラン (15,000円)

西洋料理・日本料理の混合料理

<日本料理>

～小鉢二種～

サーモン錦糸巻き 黄身酢
釜揚げ桜海老と青菜の和え物

<西洋料理>

完熟トマトのポタージュ

<日本料理>

御造り二種盛り合わせ

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ レフォールソース
グリルポテト 温野菜

<日本料理>

炙り煮穴子入り五目ちらし

<西洋料理>

アプリコットとショコラブランのムース
アプリコットソース フルーツ添え

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。

パーティプラン 正餐メニュー

正餐プラン (13,000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 (13,000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 (13,000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。