

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(10 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>「松茸と東京和牛すき煮御膳」</p> <p>お一人様 8,000 円</p> <p>先付 松茸入り更紗和え<br/>釜揚げ桜海老と小松菜の和え物<br/>変わり胡麻豆腐</p> <p>《一の膳》<br/>御造り 二種盛り合わせ</p> <p>小蓋物 茶碗蒸し</p> <p>《二の膳》<br/>焼物 秋刀魚の南蛮焼き</p> <p>煮物 松茸と東京和牛の<br/>すき煮仕立て</p> <p>揚物 栗の毛毬揚げ</p> <p>食事 鶏五目御飯<br/>赤出汁、香の物</p> <p>甘味</p> | <p>すしはいせき<br/>「鮎会席」</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 握り鮎七貫、赤出汁</p> <p>水菓子</p> | <p>あきすみ<br/>会席「秋澄」</p> <p>お一人様 12,800 円</p> <p>先付 蟹と茸の更紗和え<br/>秋色胡麻豆腐</p> <p>前菜 炙り秋刀魚の酢橘締め<br/>海老芝煮 雲丹真丈 梅貝旨煮<br/>揚げ銀杏</p> <p>御椀 火取り甘鯛 清まし仕立て</p> <p>御造り 二種盛り合わせ</p> <p>焼物 鰯の朴葉香り焼き</p> <p>揚物 蝦夷鮑の天麩羅</p> <p>煮物 東京和牛の紙鍋仕立て</p> <p>食事 松茸御飯<br/>赤出汁、香の物</p> <p>甘味 一口和菓子和果物</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。