

同窓会プラン 立食メニュー

11,000円

西洋料理buffet

冷製料理 スモークサーモントラウト オニオン マヨネーズのフィリング

鴨スモークとオレンジのサラダ仕立て

野菜のケーキサレと生ハム

コールドミート 盛り合わせ

シーフードマリネとクスクス レンズ豆のタブレ

温製料理 白身魚のサフランスープ煮

メバルのオリーブオイル焼き ダイスオリーブ入りバターソース

鶏モモ肉のロースト マスタードのグラティネ

ポークブレゼ ローストガーリックソース

マッシュルームリゾットのアランチーニ トマトソース

ショートパスタ 野菜とベーコンのカルボナーラグラタン

京王プラザホテル伝統の味 チキンカレー

スチームライス

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

サーモントラウトのマリネ
ビーツとほうれん草 二種のソース

ポタージュ

白身魚の香草パン粉焼き
グリーンオリーブのブルバチュ

牛肉のトマト煮
トリュフ香るマッシュポテト 温野菜

ミックスベリーとピスタチオのムース
ペリオレットソース ベリー添え

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>

貝柱と蟹の海鮮餡かけ茶碗蒸し

<焼 物>

さごし西京焼き

<煮 物>

和牛の温しゃぶ 胡麻ポン酢
温野菜

<食 事>

握り寿司三種

赤出汁

<水菓子>

甘味と果物

正餐プラン（14,000円）

中国料理（大皿料理）

四種前菜盛り合わせ

五目ふかひれスープ

蒸し点心三種

大海老のチリソース

豚バラ肉の香味煮

牛挽肉ガーリックチャーハン

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。