

京王プラザホテル八王子  
2階／レストラン<ルクレール>

春色ピクニックブッフェ～お肉・野菜・フルーツの彩り満載～

2026年4月1日(水)～6月1日(月)

※ディナーは5月30日(土)まで

MENU

※メニューは変更となる場合がございます。

\*ランチ\*

ローストビーフ  
シェフが仕上げるパスタ  
(たらこバター醤油、ジェノベーゼ、カチョエペペ)  
八王子ラーメン

レンズ豆と彩り野菜 トラウトサーモンのタブレ  
野菜のキッシュ 生ハムとバルサミコソース  
ソーセージとアボカドのバケットサンド

春キャベツとチオリソーのジャーマンポテト  
チキンチーズ大葉巻き  
煮込みハンバーグ  
白身魚のソテー しらすとそら豆のバターソース  
アスパラ&ミートピザ  
アジフライ  
本日の温製料理

京王プラザホテル特製カレー  
サラダセゾン  
本日のパン  
フルーツコーナー

<デザート>  
ピンクグレープフルーツとはっさくゼリー  
フルーツサンド(デコボン・キウイ・いちご)  
フラワーフレジェ  
びわのトランシュパイ  
ヨーグルトとレモンジュレのムース  
抹茶パンナコッタ  
オレンジギモーヴとレアチーズタルトレット

\*ディナー\*

ローストビーフ  
シェフが仕上げるパスタ  
(たらこバター醤油、ジェノベーゼ、カチョエペペ)

ビーフ100%ハンバーグとハンバーガーセット  
(パンズ2種、チーズ、トマト、レタス、ピクルス)  
東京和牛の焼きしゃぶ (一人一皿限定)

レンズ豆と彩り野菜 トラウトサーモンのタブレ  
野菜のキッシュ 生ハムとバルサミコソース  
本日の冷製料理

春キャベツとチオリソーのジャーマンポテト  
チキンチーズ大葉巻き  
白身魚のソテー しらすとそら豆のバターソース  
アスパラ&ミートピザ  
アジフライ  
本日の温製料理

京王プラザホテル特製カレー  
サラダセゾン  
本日のパン

<デザート>  
ピンクグレープフルーツとはっさくゼリー  
フラワーフレジェ  
びわのトランシュパイ  
ヨーグルトとレモンジュレのムース  
抹茶パンナコッタ

【ドリンク】

コーヒー(ホット・アイス)／カフェラテ(ホット・アイス)／ココア(ホット・アイス)／抹茶ラテ(ホット・アイス)  
紅茶各種／緑茶／ほうじ茶／アイスティー／ウーロン茶  
オレンジ／アップル／ペプシコーラ／ジンジャーエール／ホワイトウォーター