

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 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
芝海老のエスカベッシュとキノコのマリネ

温製料理 < 西洋料理 >

白身魚とムール貝のサフランスープ煮
メバルのオリーブオイル焼き アシジュールソース
ポークブレゼ ローストガーリックソース
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
牛フィレミニヨンステーキ すりおろし野菜のソース

< 中国料理 >

蒸し点心二種
春巻
海老フリッターの甘辛炒め
豚バラ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）

西洋料理ブッフェ

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。

パーティプラン 大皿料理メニュー (10,000円)

西洋料理・中国料理の混合料理

<西洋料理>

有頭海老のオーロラソース ディップ添え

<西洋料理>

鴨スモークのレモン・ジンジャーソース

<中国料理>

蒸し点心二種

<中国料理>

海老団子のクルトン揚げ 甘酢ソース

<西洋料理>

チキンコートレット カレーチーズ入り

<中国料理>

牛挽肉ガーリックチャーハン

<西洋料理>

マロンとバニラのムース

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。

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>

鴨スモークのレモン・ジンジャーソースと
コッパ・ディ・ロマーナ 粒マスタード

<中国料理>

蟹肉入りふかひれスープ

<中国料理>

大海老のチリソース

<西洋料理>

牛肉のトマト煮
トリュフ香るマッシュポテト 温野菜

<中国料理>

海鮮入り上海蟹味噌チャーハン

<西洋料理>

レモン香るショコラブランムース
フランボワーズクリーム アグリウムソース

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>

釜揚げ桜海老と青菜の和え物
蝦夷鮑煮
くるみ豆腐

<西洋料理>

ポタージュガルビュール

<日本料理>

オーロラサーモンの胡麻ダレ仕立て

<西洋料理>

牛フィレ肉のポワレ レフォールソース
マッシュポテト 温野菜

<日本料理>

炭火焼き鶏の変わり茶漬け

<西洋料理>

レモン香るショコラブランムース
フランボワーズクリーム アグリウムソース

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。

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

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
ベリオレットソース ベリー添え

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>

貝柱と蟹の海鮮鮎かけ茶碗蒸し

<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（13,000円）

中国料理（大皿料理）

三種前菜盛り合わせ

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。