

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
鯖のフリット 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

びんちょう鮪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

鯖のフリット ピッツァイオーラ 温野菜

冷製ショートパスタ

スパイスと塩麴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ゴルネ

<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。

パーティプラン ブッフェメニュー

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日 (日)

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 シーザードレッシング添え
シャルキュトリー盛り合わせ
シーフードと白インゲン豆のマリネ
鶏肉と野菜 栗のマリネ

温製料理 < 西洋料理 >

白身魚のプロヴァンサル
有頭海老のフリット
ポークプレゼ ハワイアンソース
ナスとじゃがいものグラタン “ムサカ”
牛肉のステーキ 玉葱のソース

< 中国料理 >

蒸し点心二種
豚肉の湯葉巻き オイスターソース
酢豚
コーンとタラコの翡翠チャーハン

寿司桶 握り寿司 五種盛り

デザート デザート各種 デミタスコーヒー

立食プラン (11,000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 シーザードレッシング添え
シャルキュトリー盛り合わせ
イトヨリのマリネ ハニーマスタードソース
トリュフ香るポテトサラダ 生ハム

温製料理 < 西洋料理 >

白身魚とキノコのアヒージョ
ポークプレゼ ハワイアンソース
チキンのクリーム煮 “シュクメルリ”
二種類のチーズフライ サルサソース
京王プラザホテル伝統の味 “ビーフカレー”
スチームライス

< 中国料理 >

蒸し点心三種
豚肉の湯葉巻き オイスターソース
キノコ入り炒め焼きそば

デザート 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 (11,000円)

2026年11月01日(日) ~ 2027年2月28日 (日)

西洋料理・中国料理の大皿料理

<西洋料理>

イトヨリのフレンチマスタートドのマリネ

<西洋料理>

北海道産鶏肉のハーブロール シーザードレッシング添え

<中国料理>

蒸し点心二種

<中国料理>

海老のチリソース

<西洋料理>

ポークブレゼ ミートソースとチーズのグラチネ 温野菜

<中国料理>

高菜と豚挽肉のチャーハン

<西洋料理>

グリオットとチョコレートソースのムース

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

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日 (日)

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>

北海道産鶏肉のハーブロールと合鴨ロースの生ハム
バルサミコ

<中国料理>

カボチャと鶏肉のふかひれスープ

<中国料理>

大海老のチリソース

<西洋料理>

牛肉の赤ワイン煮込み
トリュフ香るマッシュポテト 温野菜

<中国料理>

アサリとタラコの翡翠チャーハン

<西洋料理>

紅茶とマンダリンのムース 柑橘ソース
フルーツと共に

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>

カボチャのポタージュ

<日本料理>

鮫鯨の唐揚げ ぼん酢餡かけ
大根柔らか煮 蓮根 鮫肝 青み

<西洋料理>

牛肉の赤ワイン煮込み
トリュフ香るマッシュポテト 温野菜

<日本料理>

握り寿司三種
(鮪、小肌、赤海老 ガリ)

<西洋料理>

紅茶とマンダリンのムース 柑橘ソース
フルーツと共に

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

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日 (日)

正餐プラン (13,000円)

西洋料理

蟹リエットクレープロールと海老のマリネ
オリーブソースとジェノベーゼ

ポタージュ

タラのヴァプール
ほうれん草 レモンクリームソース

牛肉の赤ワイン煮込み
マッシュポテト 温野菜

イチゴとマスカルポーネのムース
イチゴの果肉入りソース

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>

紅ズワイ蟹餡かけ茶碗蒸し

<焼 物>

炙り和牛と冬葱の柚香焼き 柚子胡椒添え

<煮 物>

鰻蒲焼と飛竜頭 みぞれ餡かけ

針生姜 青み

<食 事>

鶏五目御飯 香の物

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

カボチャと豚肉のふかひれスープ

蒸し点心三種

大海老のチリソース

鶏肉の甘辛ソース

アサリとタラコの翡翠チャーハン

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、器等が変更になる場合がございます。