

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(4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>「東京和牛丼と焼き筍御膳」</p> <p>お一人様 8,000円</p> <p>先付 三種</p> <p>《一の膳》 御造り 鰹と白身魚の 二種盛り合わせ</p> <p>小蓋物 茶碗蒸し</p> <p>《二の膳》 焼物 筍山椒焼き かます柚庵焼き</p> <p>揚物 稚鮎とアスパラガス衣揚げ</p> <p>炊き合わせ 蛸柔らか煮</p> <p>食事 東京和牛しぐれ煮丼 赤出汁、香の物</p> <p>甘味 一口和菓子和果物</p>	<p>すしikaiせき 「鮨会席」</p> <p>お一人様 10,000円</p> <p>先付 三種</p> <p>前菜 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 握り鮨七貫、赤出汁</p> <p>水菓子</p>	<p>ももさきづき 会席「桃咲月」</p> <p>お一人様 12,800円</p> <p>先付 二種</p> <p>前菜 蛸烏賊一夜干し 空豆塩茹で、梅酢独活 姫さざえ磯煮、合鴨串</p> <p>御吸物 国産蛤と若竹の土瓶蒸し</p> <p>御造り 三種盛り合わせ</p> <p>焼物 蝦夷鮑ステーキ 雲丹バターソース</p> <p>煮物 東京和牛あつさり煮 辛子餡かけ</p> <p>揚物 富山県産 白海老と天魚の唐揚げ</p> <p>食事 鰹の胡麻漬け小井 赤出汁</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。