

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 デイルクリームソース添え

鰯のエスカベッシュ

鶏胸肉のヴァプール 葱塩ドレッシング

シーフードとクスクスのサラダ ミント香るレモンドレッシング

生ハムとドライトマト、ワカモレ、ポテトサラダのセルクル仕立て

フィンガーサンドウィッチ

温製料理 白身魚のグラティネ ヴィエノワーズ

銀ひらすのオリーブオイル焼き アシジュールソース

鶏モモ肉のチーズ入りガーリックパン粉焼き デミグラスソース

豚肉のスーヴィッド 燻製ペッパー香るソフリットトマトソース

ナッツ入りジャーマンポテト

ツナと野菜のトマトクリームパスタグラタン

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・天候により、料理内容、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

シーフードマリネと彩り野菜
トマトジュレと共に

ポタージュ

白身魚のグラティネ ヴィエノワーズ
香草入りブルブランソース

牛肉の赤ワイン煮込み
モッツァレラチーズと温野菜

桃とココナッツのムース
桃のソースにフルーツを添えて

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
釜揚げ桜海老と青菜の和え物 他二種

<御造り>

二種盛り合わせ

<小蓋物>

紅ズワイ蟹の餡かけ茶碗蒸し

<焼 物>

赤魚粕漬け利休焼き

<煮 物>

和牛あっさり煮
～葉山葵たまり漬けと共に～

<食 事>

うなぎ蒲焼御飯 御吸物

<水菓子>

果物二種と甘味

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

蟹肉入りふかひれスープ

白身魚の揚げ物 スパイシー炒め

豚肉の湯引き ガーリックソース

大海老のチリソース

干し海老入りチャーハン

冷やしアーモンドゼリー

※季節・天候により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。