

京王プラザホテル八王子
15 階／日本料理＜みやま＞

お正月の御献立

2026 年 1 月 1 日(木・祝)～1 月 5 日(月)

※個室は「宝寿御膳」より承ります。(個室料 1 室 6,000 円/2 室 12,000 円)

※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。

※記載の料金には 10%のサービス料・税金が含まれております。

<u>「初茜御膳」 はつあかねごぜん 8, 000 円</u> 《一の膳》 祝肴 七福盛り合わせ 数の子と水菜のお浸し、小鮑磯煮、海老旨煮 ふぐ白子入り胡麻豆腐、黒豆と千代呂木 熨斗鶏、鱈子昆布巻き 《二の膳》 御造り 紅白二種盛り合わせ 家喜物 鱈塩焼き 白味噌バターソース 多喜合わせ 紅白高野博多、里芋、筍、梅麩 揚物 海老真丈、野菜三種 食事 紅ズワイ蟹とちりめんの彩り御飯、赤出汁、香の物 甘味 和菓子と果物		<u>「宝寿御膳」 ほうじゅごぜん 10, 000 円</u> 《一の膳》 祝肴 七福盛り合わせ 数の子と水菜のお浸し、小鮑磯煮、海老旨煮 ふぐ白子入り胡麻豆腐、黒豆と千代呂木 熨斗鶏、鱈子昆布巻き 《二の膳》 御造り 紅白二種盛り合わせ 家喜物 鱈塩焼き 白味噌バターソース 多喜合わせ 紅白高野博多、里芋、筍、梅麩 揚物 海老真丈、野菜三種 食事 握り鮓五貫、赤出汁 甘味 和菓子と果物	
<u>会席「慶春」 けいしゅん 12, 800 円</u> 祝鉢 数の子と水菜のお浸し、公魚南蛮漬け いくらの冷製玉地蒸し 祝肴 七福盛り合わせ 小鮑磯煮、海老旨煮、熨斗鶏 鱈子昆布巻き、黒豆と千代呂木 しばれ生ハム山葵添え、菜の花酒粕チーズ和え 祝椀 白子豆腐 紅ズワイ蟹の薄葛仕立て 御造り とらふぐ薄造り あん肝添え 家喜物 和牛柚子醤油焼き 温野菜添え 多喜合わせ 鰯甘露煮、里芋、巻湯葉、筍、梅麩 揚物 海老真丈、野菜三種 食事 鉄火小丼、赤出汁 甘味 和菓子と果物		<u>新春 鮓会席 15, 000 円</u> 祝鉢 数の子と水菜のお浸し、公魚南蛮漬け いくらの冷製玉地蒸し 祝肴 七福盛り合わせ 小鮑磯煮、海老旨煮、熨斗鶏 鱈子昆布巻き、黒豆と千代呂木 しばれ生ハム山葵添え、菜の花酒粕チーズ和え 祝椀 白子豆腐 紅ズワイ蟹の薄葛仕立て 御造り とらふぐ薄造り あん肝添え 家喜物 和牛柚子醤油焼き 温野菜添え 多喜合わせ 鰯甘露煮、里芋、巻湯葉、筍、梅麩 揚物 海老真丈、野菜三種 食事 握り鮓七貫、赤出汁 甘味 和菓子と果物	
<u>会席「吉祥」 きつしゅう 20, 000 円</u> 祝鉢 冷菜三種 祝肴 七福盛り合わせ 祝椀 火取り甘鯛 清まし仕立て 御造り とらふぐ薄造り あん肝添え 家喜物 東京和牛ステーキ 温野菜添え 小蓋物 炙りふぐ白子入り茶碗蒸し 紅ズワイ蟹の餡かけ 揚物 蝦夷鮑の天麩羅、佐賀海苔香味揚げ、野菜二種 煮物 高知県直送 伊勢海老具足煮 里芋、巻き湯葉、梅麩 食事 握り鮓五貫 ～鮓処 ハーより～、赤出汁 甘味 和菓子と果物		お子様ハンバーグ御膳 3, 000 円 海老フライ、アメリカンドック 鶏の唐揚げ、ポテトフライ ハンバーグ、蒸し野菜 茶碗蒸し、玉子焼き ポテトサラダ 白御飯、赤出汁 デザート ジュース	お子様メニュー「あゆみ」 5, 000 円 ～かまくら松花堂膳～ 和牛照り焼き 温野菜添え 海老フライ、鶏の唐揚げ アメリカンドック、ポテトフライ 海老のミニグラタン、茶碗蒸し 鮓と鯛の紅白にぎり寿司 玉子焼き バニラアイスクリーム チョコレートソース 梨とぶどうゼリー カットフルーツ