

同窓会プラン 立食メニュー

11,000円

西洋料理・中国料理の混合buffet

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 バルサミコ
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や、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

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（14,000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（14,000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。

同窓会プラン 立食メニュー

2026年11月01日(日) ～2027年2月28日 (日)

12,000円

西洋料理・中国料理の混合buffet

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
シャルキュトリ盛り合わせ
イトヨリマリネ 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
ポークブレゼ 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>

蒸し点心二種
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。

同窓会プラン 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 (14,000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 (14,000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 (14,000円) 中国料理 (大皿料理)

三種前菜盛り合わせ

エノキとキクラゲのふかひれスープ

蒸し点心三種

大海老のチリソース

鶏肉の甘辛ソース

コーンと牛挽肉チャーハン

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。