

京王プラザホテル八王子  
15 階／日本料理＜みやま＞

忘年会個室プラン(12 月)

※除外日:2025 年 12 月 31 日(水)

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。

| とうさい<br>「冬彩御膳」<br>お一人様 8,000 円 | 「鮭会席」<br>お一人様 10,000 円 | 会席「寒椿」<br>お一人様 12,800 円                                                  |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 先付 二種                          | 先付 三種                  | 先付 一種                                                                    |
| 《一の膳》<br>御造り 二種盛り合わせ           | 前菜 二種盛り合わせ             | 前菜 公魚南蛮漬け<br>サーモントラウトと春菊の白和え<br>牛たん燻製炙り串<br>菜の花竹紙昆布巻き<br>チーズ西京漬け アーモンド添え |
| 深鉢 冷製 炙り鴨ロースと<br>巻き湯葉のべっこう餡かけ  | 焼物 季節の焼物               | 御椀 海老真丈 みぞれ仕立て                                                           |
| 《二の膳》<br>焼物 鰯の塩焼き 茸おろし添え       | 蒸物 茶碗蒸し                | 御造り 三種盛り合わせ                                                              |
| 煮物 和風ビーフシチュー 赤味噌仕立て            | 煮物 炊き合わせ               | 焼物 合鴨とフォワグラの鉄焼き                                                          |
| 揚げ物 鮫鱈と下仁田葱の揚げ出し               | 食事 握り鮭七貫、赤出汁           | 煮物 クエのしゃぶしゃぶ紙鍋仕立て                                                        |
| 酢物 炙り赤貝とチーズの山葵和え               | 食事 握り鮭七貫、赤出汁           | 揚げ物 ズワイ蟹とふぐ白子の天麩羅                                                        |
| 食事 浅利御飯、赤出汁<br>香の物             | 水菓子                    | 食事 ねぎとろ小鉢と白御飯<br>赤出汁                                                     |
| 甘味 和菓子と果物                      |                        | 水菓子                                                                      |

【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／コカ・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。