

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(1月)

※除外日:2026 年 1 月 1 日(木・祝)~1 月 5 日(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>「寒鰯造りと鯛茶漬け御膳」</p> <p>お一人様 8,000 円</p> <p>先付 二種</p> <p>《一の膳》 御造り 寒鰯 ほか 一種</p> <p>蒸物 茶碗蒸し</p> <p>《二の膳》 焼物 焼き鯖 白味噌バターソース</p> <p>煮物 揚げ鱈の梅とじ餡かけ</p> <p>揚物 公魚とふきのとうの天麩羅</p> <p>深鉢 自家製 濃厚寄せ豆腐 あん肝ソース</p> <p>食事 鯛の胡麻茶漬け、香の物</p> <p>甘味 和菓子和果物</p>	<p>すしかいせき 「鮓会席」</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 握り鮓七貫、赤出汁</p> <p>水菓子</p>	<p>はるかすみ 会席「春霞」</p> <p>お一人様 12,800 円</p> <p>先付 二種</p> <p>前菜 小鮑磯煮、海老芝煮 菜の花黄身和え しばれ生ハム山葵和え 干し柿とクリームチーズの 小袖巻き</p> <p>御吸物 北寄貝と白子豆腐の 霞仕立て</p> <p>御造り 寒鰯造り、二種盛り合わせ</p> <p>焼物 東京和牛と九条葱の焼きしゃぶ</p> <p>蒸物 金目鯛袱紗蒸し 蕪のみぞれ餡かけ</p> <p>揚物 公魚とふきのとうの天麩羅</p> <p>食事 糠鯖茶漬け、香の物</p> <p>水菓子 果物と小菓子</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。