報道関係者各位 2024年5月14日

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

ハーゲンダッツアイスクリームが食べ放題! トロピカルリゾート気分が味わえるお料理とスイーツで一足早い夏を満喫 「サマーリゾートブッフェ with ハーゲンダッツ」 2024年6月1日(土)より2階/レストラン<ルクレール>にて開催

京王プラザホテル八王子(東京:八王子市、総支配人:阿部亮一)では、2階/レストラン<ルクレール>にて「サマーリゾートブッフェ with ハーゲンダッツ」を6月1日(土)より開催いたします。



当企画は、世界各国で愛され続けているハーゲンダッツアイスクリームの食べ放題をメインに、トロピカルリゾート気分が味わえるお料理とスイーツが楽しめるブッフェとなっております。また店内には、トロピカルリゾート気分を盛り上げる色鮮やかな装飾品やハーゲンダッツのビッグカップやスプーンを飾り、思わずオブジェと一緒に記念写真を撮りたくなるようなフォトスポットもご用意いたします。この度の企画「サマーリゾートブッフェ with ハーゲンダッツ」では、豪華で多彩なお料理とスイーツを

この度の企画「サマーリケートノッノェ with ハーケンタッソ」では、家華で多彩なお料理とスイーソをお楽しみいただけます。ランチには、ローストビーフ、白身魚のアクアパッツァ、ハワイで人気のロミロミサーモン、ディナーには、野菜をたっぷり使用したガスパチョ、ガーリックシュリンプ、パフォーマンスコーナーより焼きたての肉汁溢れるビーフステーキなどサマーリゾート感溢れるお料理をご用意いたします。スイーツには、メロンのショートケーキやパッションフルーツのムース、、バニラアイスクリームと一緒食べると美味しさが倍増するココナッツとパインを使用したエキゾチックタルトなどトロピカルなテイストを楽しめるスイーツとなっております。







ロミロミサーモン

ビーフステーキ

ガーリックシュリンプ







メロンのショートケーキ

パッションフルーツと マンゴーのムース

エキゾチックタルトとバニラアイスクリーム

食べ放題のハーゲンダッツアイスクリームもバラエティ豊かにご用意いたします。ランチでは、長年愛され続け複雑で深い香りが特徴のレッドビーンズを使用した『ハーゲンダッツ バニラ』に、みずみずしい完熟ストロベリーの果肉と果汁を贅沢に使用した『ストロベリー』と期間限定のやさしい甘みと濃厚な味わいが魅力の『キャラメル』の全3種類をご用意。さらにディナーでは、抹茶の濃く深い味わいの『グリーンティー』と期間限定の芳醇な香りの『スイートチョコレート』の魅力ある全5種類をご用意いたします。快適なトロピカルリゾート気分が味わえる店内で、美味しいお料理と、スイーツの数々でお客様をお迎えいたします。



ランチには3種類のハーゲンダッアイスクリーム



ディナーには5種類のハーゲンダッアイスクリーム

■「 サマーリゾートブッフェ with ハーゲンダッツ 」

期間:2024年6月1日(土)~2024年6月30日(日)

場所:2階/レストラン<ル クレール> 予約:5月14日(火)14:00開始

■ランチ料金・時間

平日 : 大人 4,000 円/小学生 2,500 円/幼児(4 歳 \sim 5 歳) 1,200 円 土日曜日 : 大人 4,500 円/小学生 2,500 円/幼児(4 歳 \sim 5 歳) 1,200 円

時間 : 平日 11:30~15:30 【105分制】

: 土日曜日 2部制 1部 11:30~13:15 2部 13:30~15:15

■ディナー料金・時間

金曜日 : 大人 6,000 円/小学生 3,500 円/幼児(4 歳 \sim 5 歳) 1,200 円 土日曜日 : 大人 6,500 円/小学生 3,500 円/幼児(4 歳 \sim 5 歳) 1,200 円

時間 : 金曜日 17:00~21:00 【時間制限なし】 : 土日曜日 17:00~21:00 【120 分制】

◎3歳以下のお子様は無料

◎ランチ、ディナーともにドリンク付き (コーヒー、紅茶、ソフトドリンク 各種)

■平日ランチ WEB 予約限定

前日 18 時までに WEB 予約すると平日 13:30~15:00 の時間に限り大人料金 4,000 円を 3,400 円でご利用いただけます。

■金曜日ディナー

飲み放題 時間制限なし 特別料金として通常料金2,500円を1,500円にて提供いたします。

■土日曜日ディナー優待特典

前日18時までに予約すると大人2名様につき小学生以下のお子様1名が無料。 ※割引料金の為、各種割引クーポン・一部のポイントグラムとの併用はできません。

■ランチ限定メニュー

ローストビーフ/ロミロミサーモン/チキンソテー/醤油ラーメン

■ディナーメニュー

ビーフステーキ/ガーリックシュリンプ/海老と夏野菜の天麩羅/ハワイアンポキちらし寿司スタイル スモークダックのバルサミコソース/鶏肉の甘酢あんかけ

■ランチ・ディナー共通メニュー

グラナパダーノで和えるスパゲティ(カルボナーラソース・ジェノベーゼソース) / グラタンドフィノワーズ / 夏野菜のゼリーソース / クスクスのタブレ / ガスパチョ / 中華点心 / 白身魚のアクアパッツァポークブレゼ長ネギのビネグレット / 茄子のコンポート / フライ盛り合せ / ピザ カプリチョーザ / 京王プラザホテル特製カレー / フォーガー ほか

■デザート

メロンのショートケーキ/パッションフルーツとマンゴーのムース/エキゾチックタルト/桃とヨーグルトのムース/痰やかソーダゼリー/スフレフロマージュ(ディナー限定)ほか

■ハーゲンダッツアイスクリーム

ランチ3種類:バニラ/ストロベリー/キャラメル

ディナー5種類:バニラ/ストロベリー/キャラメル/グリーンティー/スイートチョコレート

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれtおります。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

※最新の情報はホームページをご覧ください。

◎お問合せ・ご予約/(042)656-6721【レストラン予約直通】10:00~18:00

本件に関するお問合せ先

株式会社京王プラザホテル 八王子オフィス 営業企画担当 横山 寛 ・ 櫻井 綾 〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1

Tel: 042-656-6719 Fax: 042-656-5094 https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/