

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

500個のLEDキャンドルが織りなす「和」をテーマにした幻想的空間の中で
オードブルとお酒が楽しめる新プランが期間限定登場！
「Candle Night Summer Slowly Time」

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：市村和彦）は、2024年7月23日（火）より1階/〈ロビーラウンジ〉にて「Candle Night Summer Slowly Time ～オードブル&フリーフローと共に～」を開催いたします。高さ22mのアトリウム空間がある店内に「和」をテーマにした500個のLEDキャンドルを配置し幻想的な空間を演出いたします。キャンドルには花火や金魚、朝顔などが描かれた和紙を巻き、日本の夏をイメージしました。本プランは少量に盛り付けた12種類のオードブルが食べ放題となっており、お客様のテーブルまでサービスいたします。お飲み物は、スパークリングワインやミントと柚子が香るノンアルコールカクテルなど、夏にぴったりなお飲み物をフリーフローでお楽しみいただけます。暑さが残る夕刻の時間、リラックスできる癒しの空間の中で多彩なおードブルとお飲み物で時間を気にせずゆっくりお過ごしください。



「Candle Night Summer Slowly Time ～オードブル&フリーフローと共に」

◇開催日：2024年7月23日（火）～8月30日（金）までの火曜日～金曜日で開催。

除外日：土曜日～月曜日、8月13日（火）～15日（木）

◇場所：1階/〈ロビーラウンジ〉 ◇時間：17:30～21:00（L.O.20:30）

◇料金：5,800円※サービス料・税金込

■オードブル

- ・野菜スティック アンチョビソース ・カリフラワーとリンゴのブランマンジェ
- ・焼きパイナップル、ブフェブルスト、モッツァレラチーズのピンチョス
- ・鶏ハラミ炭火焼きと季節の野菜マリネ葱ソース ・冷製コーンスープ
- ・スモークサーモントラウトとアボカドのクロスティーニ ・夏野菜のキッシュ
- ・びんちょう鮭のカルパッチョ ・ミニトマトと生ハムの冷製カッペリーニ
- ・ベーコンと野菜のアヒージョ ・クリームチーズ西京漬け ・芝海老のエスカベッシュ

■アルコール、ソフトドリンク

- ・スパークリングワイン ・ワイン ・ウィスキー ・カクテル、サワー ・麦、芋焼酎
- ・ノンアルコールカクテル ・ソフトドリンク ※生ビールご希望の場合はプラス1,000円

お問合せ・ご予約：（042）656-6721【レストラン予約直通】

※上記料金はサービス料・税金込です。※写真はイメージです。※仕入れ状況により料理内容を変更する場合がございます。

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画担当 横山 寛

〒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/>