

## NEWS RELEASE

## 京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

“北海道の味覚”が八王子に集結！  
 京王プラザホテル八王子「北海道フェア ～北の豊かな恵み～」開催  
 2025年9月1日（月）～10月31日（金）／全6店舗のレストラン・ラウンジにて



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、2025年9月1日（月）～10月31日（金）の期間、北海道の豊かな自然が育んだ旬の味覚を堪能できる「北海道フェア ～北の豊かな恵み～」を全レストラン・ラウンジで開催いたします。

本フェアでは、北海道民に愛されるジンギスカンやスープカレーをはじめ、紅ズワイ蟹・タラバ蟹・帆立・イクラなどの海の幸、北海道産和牛やキタアカリ、栗南瓜といった大地の恵みを取り入れた多彩なメニューをご用意。日本料理、中国料理、鉄板焼、ブッフェ、アフタヌーンティーまで、ジャンルを超えた“北海道グルメ尽くし”として各料理長が腕をふるいます。素材の個性を最大限に引き出した秋の味覚をご家族やご友人と一緒に楽しみください。



<みやま> 会席「北州」



<南園> コース「海賓」



<ロビーラウンジ> 「アフタヌーンティー」

「北海道フェア ～北の豊かな恵み～」

期間：2025年9月1日（月）～2025年10月31日（金）

※レクレールは9月6日（土）より

## ■ 2階／レストラン<ル クレール>

ジンギスカンやスープカレーなど北海道のソウルフードをはじめ、ディナー限定で北海道産オオズワイ蟹食べ放題も登場。爽やかな北海道産山わさびを添えたローストビーフや、サクラムスのソテー、赤肉メロンの冷製スープなど、北海道の“海・山・畑”の恵みをbuffet形式でご堪能いただけます。

「北海道グルメ旅～大地の恵みと海の幸buffet～」

### ○ランチ料金

平日：大人 4,000 円／小学生 2,500 円／幼児（4歳～5歳） 1,200 円

土日祝日：大人 4,800 円／小学生 2,500 円／幼児（4歳～5歳） 1,200 円

### ○ディナー料金

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

土・特定日：大人 6,500 円／小学生 3,500 円／幼児（4歳～5歳） 1,200 円

※特定日 9月14日（日）、9月23日（火・祝）、10月12日（日）は営業いたします。

※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）

### ◇ランチ・ディナー共通メニュー

ローストビーフ 北海道産山わさび添え／スモークサーモンととかちマッシュのクリームスパゲティ／スープカレー／北海道産熟成人参のムース／北海道産赤肉メロンスパイススープ／北海道産サクラムスのソテー／北海道産牛乳プリン／ヴェリーヌ／ブルーベリーと北海道産ヨーグルトのムース／サラダセゾン ほか

### ◇ディナー限定メニュー

北海道産オオズワイ蟹（ボイル）／イカのマリネ／ボイルムール貝／北海道チーズフライと蟹をのせたピザ／北海道産ジャガイモの塩からポテト ほか



ジンギスカン



北海道産サクラムスのソテー



スープカレー



ディナー限定  
北海道産オオズワイ蟹（ボイル）

## ■ 15階／鉄板焼<やまなみ>

北海道産食材を目の前で焼き上げるライブ感が魅力の鉄板焼では、甘みの強い脂が特徴の和牛「亜麻仁の恵み牛」やタラバ蟹、帆立などを贅沢に使用したスペシャルコース「北のめぐみ」をご用意。北海道産モロコシソースやハスカップソースなどソースにもこだわりました。

### ○「北のめぐみ」 19,000 円

炙り帆立 ハスカップソース 彩り野菜／海の幸（蝦夷鮑 タラバ蟹）／焼野菜（キタアカリ モロコシソース）／ステーキ 北海道産和牛サーロイン “亜麻仁の恵み牛” 100g ほか

## ■ 15階／日本料理<みやま>

北海道の新鮮な海の幸と大地の恵みを味わえる会席と御膳をご用意。

会席は、北海道産紅ズワイ蟹と根室産タラバ蟹の食べくらべ、北海道産和牛の温しゃぶなど道産食材に和食料理長が繊細な技と季節の恵みを活かし、北海道を五感でお愉しみください。

### ○会席「北州」 12,800 円

北海道産 数の子の松前漬、炙り秋刀魚と焼き茄子の胡麻酢かけ／蝦夷鮑と時鮭のバター焼き／北海道産紅ズワイ蟹と根室産タラバ蟹の食べくらべ／北海道産和牛の温しゃぶ／自家製 こだわりいかめし ほか

- 9月「根室産蒸しタラバ蟹と十勝豚井御膳」／10月「根室産焼きタラバ蟹御膳」 8,000円  
 (9月) いくら氷頭なます、北海道栗かぼちゃ豆腐、きのこの更紗和え／根室産 タラバ蟹のせいろ蒸し／炙り秋刀魚と焼き茄子の胡麻酢かけ／十勝豚井 ほか  
 (10月) 北海道産 数の子の松前漬、樺太ししゃも味醂干しと柿の白和え、北海道産 磯つぶ貝の旨煮／根室産 焼きタラバ蟹／札幌しばれ生ハムとトマトのサラダ仕立て／ミニ海鮮ばらちらし ほか
- ランチ「北海御膳」4,000円 ※月替わりメニュー

■ 15階／鮭処<ハ一>

北海道が誇る新鮮な海の幸と板前の鮮やかな包丁さばきで魅了する至福のひとつ

- 「北海道産四種と季節のにぎり」5,500円  
 北海道産四種 水蛸、いくら、タラバ蟹、帆立／北寄貝、甘海老、ウニ ほか

■ 2階／中国料理<南園>

帆立貝やタラバ蟹、イクラなどの海の幸を盛り込み、北海道の恵みと本格中国料理の味わい

- 「海寶 (かいほう)」 8,500円  
 北海道産栗南瓜とタラバ蟹肉入りふかひれスープ／北京ダック／北海道産帆立のウニクリーム煮／北海道産牛肉とじゃがいもの蜂蜜黒胡椒炒め／紅鮭入りチャーハン 北海道産イクラのせ ほか
- 「北彩 (ほくさい)」5,000円  
 北海道産栗南瓜入りふかひれスープ／北海道産タラバ蟹肉のせシューマイと小柱入り春巻き／北海道産帆立とイカの湯引き フィッシュソース／豚肉と北海道産じゃがいも ピーマンの細切り炒め ほか

■ 1階／<ロビーラウンジ>

北海道の味覚が三段スタンドに彩りを添えるアフタヌーンティーから、親子の姿が愛らしいシマエナガケーキのテイクアウトまで、心が躍るラウンジメニュー

- 数量限定「アフタヌーンティー」4,300円  
 エゾ鹿肉のパテ ハスカップソース、北海道産熟成人参のムース、北海道産カマンベールのフレンチトースト／南瓜サラダのもなか、北海道産鮭のコロッケサンド、とかちマッシュとアスパラのキッシュ／りんごのレアチーズケーキ、北海道産小豆の焼菓子、キャラメルスコーン ほか
- 「北海道スープカレー」2,000円
- 「スモークサーモンととかちマッシュのクリームスパゲティ」1,800円
- テイクアウト商品 数量限定「シマエナガケーキ」(直径16cm) 3,900円 ※予約は2日前17:00迄

イベントページURL: <https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/pages/hokkaido-fair/>

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

※記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

※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。また、一部北海道産ではない食材も含まれます。

本件に関するお問い合わせ先

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 舘林 薫・恩曾 栄津子

〒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/>