

2026年8月17日

京王プラザホテル八王子
「32周年開業記念フェア～感謝の美食を秋の恵みとともに～」を開催
2026年9月1日（火）～10月31日（土）まで



京王プラザホテル八王子（所在地：東京都八王子市、総支配人：徳永雄大）は9月9日（水）に開業32周年を迎えます。これまでのご愛顧への感謝を含め、心と技を尽くしたおもてなしとともに、“秋の実り”を取り入れた特別メニューを館内全レストラン・ラウンジでご提供いたします。

■レストラン<ル クレール>

開業以来、二世帯・三世帯でのファミリー利用やご友人同士のお集まり、企業の貸切利用など多くのお客様に親しまれてきたレストラン<ル クレール>。人気のローストビーフや目の前で仕上げるパスタは、立ちのぼる香りや音まで楽しめる臨場感あふれるライブキッチンからご提供するほか、「秋刀魚のマリネ」、「サーモン&アボカドのヴェリーヌ」、「ベーコン&キノコのアヒージョ」など、香り、彩り、食感など、すべてが秋ならではの深みを帯びた実り・収穫の季節がbuffet台に広がります。さらに、デザートには、「洋梨ショートケーキ」、「マロン ティラミス」、「ぶどうゼリー」など、秋の实りを感じるホテルパティシエ特製スイーツを各種ご用意いたします。

9・10月は連休も多く、秋の夜長を美味しく楽しんでいただけるよう、ディナー限定メニューとして「海老の岩塩焼き 食べ比べ」「海鮮丼」「ビーフステーキ」などを取り揃え、食欲の秋を満たします。シルバーウィーク（9/18～22）には、ディナー限定メニュー「東京和牛 焼きしゃぶ（一人一皿）」も登場。さらに、10月30日（金）・31日（土）は一部メニューをアレンジした「ハロウィンナイト」を開催し、お子様にはお菓子のプレゼントもご用意いたします。



ローストビーフ トリュフ風味のソース



サーモン&アボカドのヴェリーヌ



ベーコン&キノコのアヒージョ



ディナー限定「ビーフステーキ」「海鮮
丼」「海老の岩塩焼き」ほか



マロン ティラミス



10/30・31 限定「ハロウィンナイト」

■ 日本料理 <みやま>、鉄板焼 <やまなみ>、鮨処 <ハ一>

ホテル最上階 15 階に揃うレストラン 3 店舗では、芳醇な秋の実りと職人技で感謝の美食をお届けいたします。<みやま>では、松茸・秋刀魚・東京和牛など、秋の恵みを堪能できる会席料理。<やまなみ>では、前菜からデザートまでお客様の目の前で仕上げる醍醐味を存分に味わえる鉄板焼コース、<ハ一>では、一貫ごと上質な素材と職人の技を感じられるおすすめ鮨をご用意いたします。



<みやま>

開業記念会席「秋澄」 12,800 円



<やまなみ>

開業記念コース「錦秋」 13,000 円



<ハ一>

開業記念 おすすめ鮨「彩」 5,500 円

■ 中国料理 <南園>

本格広東料理をご提供する<南園>では、旬を迎える上海蟹をご堪能いただけるほか、自家製きのご醬の滋味深い味わい、この時期ならではの「月餅」も南園特製をご用意し、家族団欒や収穫への感謝を象徴する中国の伝統行事「中秋節」メニューとしても食卓に彩りを添えます。



開業記念「秋麗」 8,000 円



「上海蟹味噌と豆腐の煮込み」ほか
おすすめアラカルト各種 2,300 円～

■ <ロビーラウンジ>

窓から差し込む柔らかな光が語らいの場を演出する<ロビーラウンジ>では、溢れる肉汁を閉じ込めた「ビーフ 100%の煮込みハンバーグ ラザニア添え」をご提供いたします。また、シャインマスカットを贅沢につかったショートケーキやかぼちゃモンブランなどお好きなピースケーキを選べる「アフタヌーンティー」では、実りの季節を愉しむ贅沢ティータイムをお過ごし

ただけます。



「ビーフ100%の煮込みハンバーグ
ラザニア添え」 2,300 円



「アフタヌーンティー」 4,800 円

■「32 周年開業記念フェア～感謝の美食を秋の恵みとともに～」概要

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

※レストラン<ル クレール>は、9 月 5 日（土）～11 月 1 日（日）ランチまで

店舗：15 階／日本料理<みやま>、鉄板焼<やまなみ>、鮨処<ハ一>

2 階／レストラン<ル クレール>、中国料理<南園>、1 階／<ロビーラウンジ>

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

https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/32th_kaigyo/

■日本料理<みやま> 開業記念 会席「秋澄」12,800 円

炙り秋刀魚の酢橘締め／海老芝煮 雲丹真丈／蝦夷鮑の天麩羅／東京和牛の紙鍋仕立て／松茸御飯 ほか
※9 月「東京和牛と鮑の御膳」8,000 円、10 月「松茸と東京和牛すき煮御膳」8,000 円、開業記念「感謝ランチ」3,900 円もごさいます。

■鉄板焼<やまなみ> 開業記念コース「錦秋」13,000 円

鉄板仕上げの彩りサラダ／蝦夷鮑／黒毛和牛 A4 サーロイン(100g) ほか
※開業記念ランチ 平日限定「秋桜」3,900 円もごさいます。

■鮨処<ハ一> 開業記念 おすすめ鮨「彩」5,500 円

漬け鮓と鮓節／アオリイカと雲丹／甘海老とキャビア／手巻き三種 ほか

■レストラン<ル クレール> 「開業記念～秋の味覚 収穫buffet～」

ランチ 大人 平日 4,500 円／土日祝日 5,000 円、小学生 2,800 円、幼児（4～5 歳）1,300 円

ディナー 大人 6,500 円、小学生 3,500 円、幼児（4～5 歳）1,300 円

ディナー営業：金・土曜日 および 特定日[9 月 20 日(日)～22 日(火・祝)、10 月 11 日(日)]

※3 歳以下のお子様は無料

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

■中国料理<南園> 開業記念「秋麗」8,000 円

ふかひれの姿煮 上海蟹味噌ソース／北京ダック／大海老とつづ貝のきのご醬炒め ほか

※開業記念「秋天」5,000 円もごさいます。

■<ロビーラウンジ> 開業記念「ビーフ100%の煮込みハンバーグ ラザニア添え」2,300 円

※記載の料金はすべて、サービス料・税金を含みます。

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

■ 京王プラザホテル八王子について

名称：京王プラザホテル八王子

所在地：東京都八王子市旭町 14-1

電話：042-656-3111（代表）



概要：JR 八王子駅前すぐ。京王八王子駅から徒歩 3 分。美しい山々と利便性を両立し、慌ただしい日常を忘れ上質で非日常的な体験をご提供します。大切な時間をゆったりとお過ごしいただくために、広めに設計した 200 室をご用意。各種ご会合に 13 の宴会場を設け、バラエティに富んだ 6 つのレストランとラウンジが揃っています。

公式ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/>

本件に関するお問い合わせ

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 館林 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/>