

55th Anniversary PREMIUM PARTY PLAN

55年間お客様に愛されてきた京王プラザホテル伝統の味をご堪能いただける特別プランをご用意いたしました。
日本料理・西洋料理・中国料理の料理人、バーテンダー、サービススタッフ一同、感謝の気持ちでおもてなしいたします。

正 餐

15名～150名

お料理は西洋料理・中国料理・和洋中折衷料理よりお選びいただけます

メニュー：西洋料理

Food

サーモンラウト 真鯛のマリネと彩り野菜のテリーヌ
野菜のムースを添えて
貝柱チャウダー タイムの香り パイ包み焼きスープ
平目のトマト風味のパン粉ブレゼ ヴェルモットクリームソース
レモンのグラニテ

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ ロッシーニ風
旬の野菜にマデラ酒のソース

季節のフルーツロティとトンカ豆のクリーム、
ピスタチオアイスクリームと共に

コーヒー・小菓子／パン



全てのメニューは
こちら



※写真はイメージです

フリードリンク

Drink

ビール、ウイスキー、赤・白ワイン、麦・芋焼酎、日本酒、カクテル「セレブレーション」
ノンアルコールビール、ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール)

乾杯ドリンク

Drink

シャンパン

プラン内容

Plan

お料理、お飲物、室料、音響照明料、サービス料・税金

ブッフェ

20名～150名

メニュー：混合料理 ～和・洋・中～

Food

海の幸とカリフラワームースのカクテル仕立て
帆立貝の軽い燻製と小海老のマリネ グリビッシュソース
リ・ド・ヴォーと仔牛のパテ・アンクルートピーツのクーリ
生ハムとカマンベールチーズ キャラメルナッツ添え
ツナ トマト オリーブのニース風サラダ 伝統のフレンチドレッシング

エスカルゴと茸のブルギニオン風
舌平目フィレ ムース入りデュクセル詰グラッセ
サフラン香るブイヤベース アイヨリ添え
鴨のロティ オレンジソース
ポークフィレ肉のカツレットトマトソース

フレッシュフルーツの盛り合わせ
京王プラザホテルデザート各種
デミタスコーヒー

稚あわびと鶏肉の煮、青野菜添え
海老のチリソース煮
豚肩ロースのXO醬炒め
特製点心2種

御造り二種盛り 妻物一式 山葵

フリードリンク

Drink

ビール、ウイスキー、赤・白ワイン、
麦・芋焼酎、日本酒、
カクテル「セレブレーション」
ノンアルコールビール、
ソフトドリンク [オレンジジュース・ウーロン茶]
[コーラ・ジンジャーエール]

乾杯ドリンク

Drink

シャンパン

プラン内容

Plan

お料理、お飲物、室料、音響照明料、
サービス料・税金



※写真はイメージです

選択メニュー (合計3品お選びいただけます)

Select Menu

下記のお料理より1品お選びください ※シェフサービス

<西洋料理>

● ローストしたサーロインビーフ 西洋ワサビと肉汁たっぷりソース

<中国料理>

● 北京ダック

<日本料理>

● 揚げたて天婦羅

下記のお料理より2品お選びください

<西洋料理>

● こだわりのハヤシライス ● パエリア

<中国料理>

● あさり入りチャーハン ● 海の幸入り炒め焼きそば

<日本料理>

● 鶏照り焼き丼 ● 煮穴子のひつまぶし
● 茶そば(冷) 薬味 そば露

セレブレーション

Celebration

「セレブレーション」渡辺一也 作

1986年、京王プラザホテル開業15周年の年に誕生した、「第15回HBA創作カクテルコンペティション」優勝作品。グラスにシャンパンを注いだ後にシェイクした副材料を足し、シャンパンの泡に持ち上げられてミキシングされるカクテル。約40年、お客様に愛され続け、今ではスタンダードカクテルとなったお祝いにふさわしい一杯。



プラン特典

①～⑤より一つお選びください

- ①ペアご宿泊券 京王プラザホテル(新宿)1泊朝食付き
- ②スーパーブッフェ<グラスコート>ディナーペアお食事券
- ③出席者全員分のホテルオリジナル洋菓子セット
- ④幹事様1名無料
- ⑤ご宴席時間30分延長無料(通常2時間)

お1人様 **30,000円** ※サービス料・税金込

形式 **正餐** または **ブッフェ**

時間 **2時間**

※ご利用時間は10:00a.m.～10:00p.m.の間の2時間となります。
※ご利用時間の延長は、30分につきお一人様1,200円(サービス料・税金込)を頂戴いたします。
※季節・天候、仕入れ状況によりお料理内容、器等が変更になる場合がございます。

詳細はこちら

