

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 ビーツのクーリ
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ョン風
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ツ トマトソース

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醤炒め
特製点心2種

御造り二種盛り 妻物一式 山葵

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

< 選択メニュー >

—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なソース
【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
バエリア
【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

開業55周年記念プレミアムパーティプラン メニュー

2026.6.5 Fri ~ 2027.5.31 Mon
和洋中ブッフエコース ¥30,000

※季節や天候により料理内容等が変更になる場合がございます。