立食
プレミアム 17,000円

スモークサーモントラウトのサラダ メディテラエンヌソース

松笠イカと帆立貝 魚醤香るフレンチドレッシングマリネ

ソシソンとサラミのプラッター、ピクルス添え

豚肩ロース肉の薄切り オニオンガーリックソース

モッツァレラチーズとワカモレのトルティーヤチップ添え

プティサンドイッチ盛り合わせ

白身魚のオリーブオイル焼き 柑橘風味のバターソース

金目鯛の蒸し焼き 白ワインソース

鶏腿肉のロースト ポテトと小野菜を添えて

ポーク肩ロースのオーヴン焼き ピッツアイオーラ風

ビーフグーラッシュ ヌイユ添え

京王プラザホテル伝統の味 ポークカレーライス

キャベツとイカ団子の椒塩炒め

玉子入り海老のチリソース煮

鶏肉の甘酢煮

野菜と豚肉の炒め焼きそば

干し貝柱入りしゅうまい

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

立食
スタンダード 13,000円

スモークサーモントラウトのサラダ 山葵香るジャポネーズソースと共に

海の幸のマリネ グリーンカレー風味

シャルキュトリー盛り合わせ カラフルなピクルス添え

蒸した若鶏の冷製 トマトクリームとバジルの2種ソース

プティサンドイッチ盛り合わせ

白身魚のアクアパッツァ風

銀鮭のオーブン焼きとクラムチャウダー

若鶏のロティ グランメール

柔らかい豚肩ロース肉の薄切り 和風ソース グリル野菜添え

ペンネ・カルボナーラのグラタン

野菜と豚肉の炒め焼きそば

牛挽肉入り高菜チャーハン

干し貝柱入りしゅうまい

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

立食
カジュアル 10,000円

スモークサーモントラウトのサラダ メディテラエンヌソース

鰊のマリネとヨーグルト 北欧スタイル

生ハムとアールグレイ風味のフルーツ添え

ミックスナッツ、ドライフルーツ、ミニサラミ、チョコレート

プティサンドイッチ盛り合わせ

フィッシュ＆チップス タルタルソース・レモン添え

若鶏のロティ ジャークシーズニング風味

ソーセージの盛り合わせとサワークラウト

ピッツァ マルゲリータ

プティケーキ二種

デミタス コーヒー

※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。

西洋正餐
ゴールド　23,000円

フォワグラ　鴨コンフィ　オレンジのテリーヌ
フランボワーズとバルサミコのソース

茸のフランとコンソメスープ　野菜のマセドワーヌ

真鯛　天使の海老　帆立貝のパナッシェ　サフラン風味のリゾット
クリュスタッセのジュにハーブオイル

牛フィレ肉のソテー　茸のソテー　エストラゴン風味
彩り野菜を添えて

フルーツのミルフィーユ仕立て
ピスタチオのアイスクリームと共に

コーヒー

西洋正餐
シルバー　18,000円

ズワイガニとアスパラガスのミモザ仕立て
ラヴィゴットとビーツのソース

彩り野菜とあさりのチャウダースープ

金目鯛の香草オイル焼き　アクアパッツア風

牛フィレ肉のステーキ　粒マスタードの軽いソース
温野菜添え

チョコレートガナッシュとラム酒香るマスカットレーズン
ヴァニラアイスクリーム

コーヒー

西洋正餐
ブロンズ　15,000円

海老　帆立貝　キャヴィア・ドォーベルジーヌのテリーヌ
香草ヨーグルトソース

ホワイトアスパラガスのクリームスープ

天使の海老と真鯛のオーブン焼き
香草　トマト入り酢橘果汁のバターソース

または

牛フィレ肉のグリエと小野菜
赤ワインバターとトリュフ香る ソースタルタファータ

エキゾチックなミルクチョコレートのガトー仕立て

コーヒー

※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。

中国正餐
ゴールド　23,000円

特製前菜盛り合わせ

蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ

あわびのオイスターソース煮、青野菜添え

北京ダック

大海老とイカのXO醤炒め

牛肉の黒胡椒炒め

五目チャーハン

マンゴープリン

中国正餐
シルバー　18,000円

特製前菜盛り合わせ

干し貝柱と湯葉入り、ふかひれスープ

海老とイカの海鮮ソース炒め

白身魚の葱生姜蒸し

豚肩ロースの黒酢炒め

チャーシュー、とうもろこし入りチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

中国正餐
ブロンズ　15,000円

前菜の盛り合わせ

二種茸入り、ふかひれスープ、芙蓉仕立て

イカと雪菜の炒め

鶏肉とナツメ、木くらげの蒸しもの

海老のチリソース煮

牛挽肉入り高菜チャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

※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。