

京王プラザホテルのお正月2026

大切なひとときを演出するこの時季だけの特別メニューをご用意いたしました。
京王プラザホテルの伝統の味と技をお楽しみください。



お正月宿泊プラン レストラン予約ダイヤル 10:00a.m.～6:00p.m. ※営業時間は変更になる可能性があります。

03-5322-8005

(レストラン予約直通)

お手数ですが、上記の番号に繋がらない場合は、
03-5322-8151(レストラン予約直通)をお願いいたします。

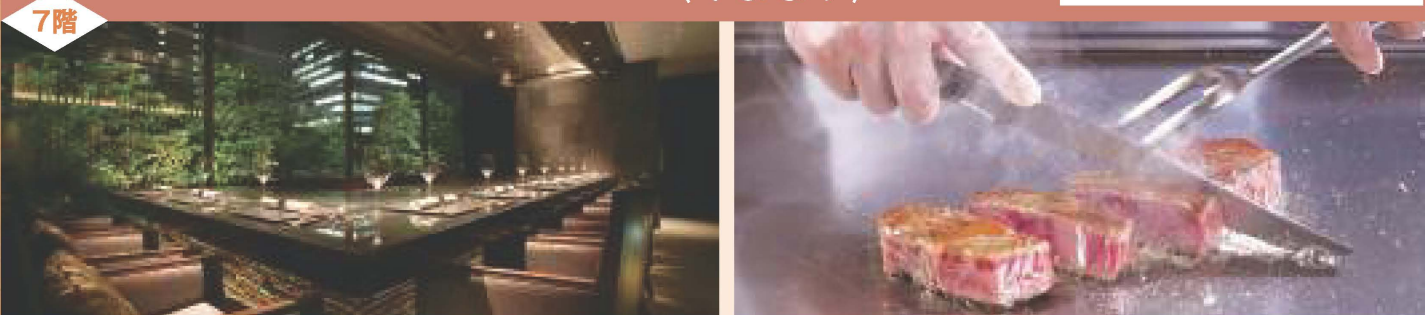
【夕食優先ご予約開始日】



2025年9月6日(土) 10:00a.m.～

鉄板焼〈やまなみ〉

追加料金／1名様 10,000円



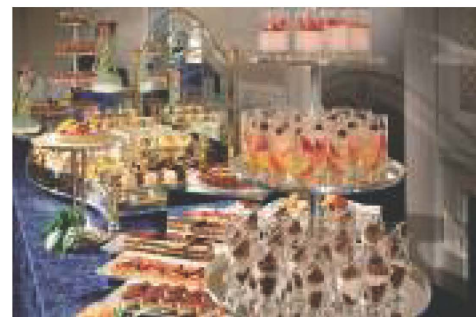
前菜
国産伊勢海老 または 国産黒鮑
※ご予約時にお申し付けください
焼野菜
飛騨牛A5食べくらべ(サーロイン60g・フィレ60g)
ガーリックライス 赤出汁 香の物
デザート
やまなみオリジナルブレンドコーヒー

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

宴会場〈花〉総料理長のグルメバイキング



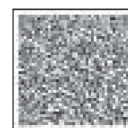
総料理長 佐藤進一



京王プラザホテルが誇る西洋料理・日本料理・中国料理の豪華なメニューをお召し上がりいただけるbuffet形式の期間限定の粋を凝らした特設レストランです。シャンパン・ワイン・ビール・日本酒などのお飲物と、総料理長 佐藤進一が監修するお料理をぜひご堪能ください。お正月の華やかな雰囲気彩られた会場で、ハーブ三重奏や中国の二胡演奏と共にご家族団らんの楽しい時間をお過ごしください。



その他のメニューは
こちらより▶



※写真はイメージです。

●5:00p.m.～9:00p.m.(2時間制、最終入店7:30p.m.)

ご夕食メニューは、総料理長のグルメバイキングはじめ、下記レストランからお選びいただけます。

2階

和食〈かがり〉
懷石〈蒼樹庵〉
中国料理〈南園〉

7階

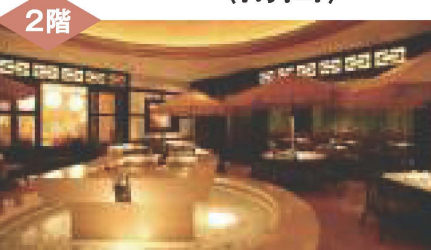
鉄板焼〈やまなみ〉
天麩羅〈しゅん〉
寿司〈久兵衛〉

44階

特設フレンチレストラン
〈アンサンブル〉

※総料理長のグルメバイキング以外、上記レストランのお飲物は別料金です。また、ご夕食会場は完全入替え制とさせていただきます。
※食物アレルギーのある方は、ご予約時にご相談ください。※メニューは食材の都合により変更となる場合がございます。ご了承ください。

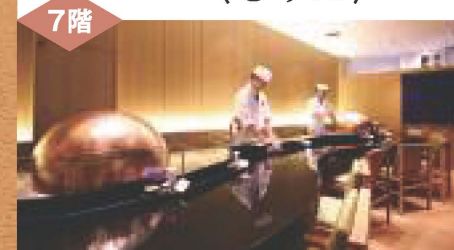
中国料理〈南園〉



ボタン海老の紹興酒漬け入り、前菜の盛り合わせ
ふかひれ姿の煮、椎茸と白きくらげ添え
ハタとタラバ蟹の海鮮ソース炒め
北京ダックと蟹爪の揚げもの
あわびの煮と干し貝柱の大根詰め
ボルチーニ茸入り五目おこわ
南園特製 小菓子
白玉入り中国風おしるこ

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

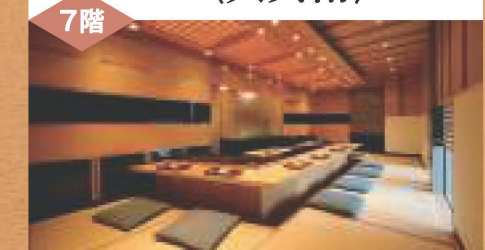
天麩羅〈しゅん〉



祝鉢三種
祝肴 御造り二種盛り
天麩羅 巻海老二本 魚介四種 野菜四種
御食事 小海老と小柱のかき揚げ
(天丼 または 天茶漬け)
デザート 水菓子と甘味

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

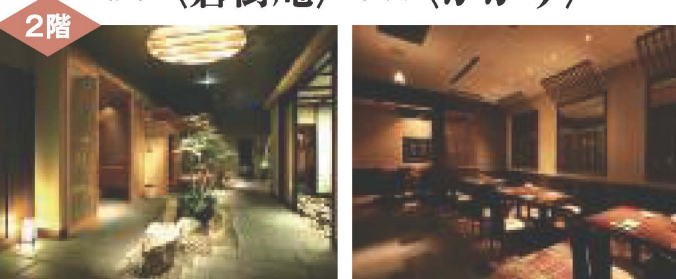
寿司〈久兵衛〉



前菜 三種盛り合わせ
刺身 三種盛り合わせ
焼物 鯖西京焼き
寿司 にぎり8貫
お椀 味噌汁
デザート

●1部 5:00p.m.～6:30p.m.
●2部 6:45p.m.～8:15p.m.
●3部 8:30p.m.～10:00p.m.

懷石〈蒼樹庵〉・和食〈かがり〉



祝儀肴 蝦夷鮑唐墨和え 昆布巻き 祝い海老 相鴨薫り焼き
金箔黒豆 紅白なます 天、いくら 金柑蜜煮
祝い椀 ～清まし仕立て～
河豚青海真丈 花蓮根 京梅麩 祝い湯葉
御造り 三種盛り合わせ
家喜物 鯛の西京焼き
赤梅甘露煮 錦玉子 紅白はじかみ
祝い皿 神戸牛熟成柚子胡椒焼き
多喜合せ 百合根饅頭鶏味噌射込み
雲丹飴 新筍富久芽 蕪白煮 結び麩 青身
御食事 ずわい蟹と炙り穴子のちらし寿司 御雑煮椀
※大晦日の御食事は布海苔蕎麦(冷)・紅白海老摘み揚げとなります。
水菓子 果物と甘味

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

特設フレンチレストラン〈アンサンブル〉



アミューズ・プーシュ
甘鯛と黒トリュフの温かいテリーヌ
野菜のエチュペとノイリークリームソース
パテ・アン・クルート クラシックスタイル プティサラダ添え
クルミオイルのドレッシング
殻付きオマール海老のロティ
はしばみ色バター入りオマール海老のジュ
お口直しのグラニテ
国産牛フィレ肉の網焼き ソースボルドレーズに冬の彩り野菜
オレンジ グレープフルーツ みかんのサヴァラン
コーヒー・小菓子

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

京王プラザホテルのお正月2026

大切なひとときを演出するこの時季だけの特別メニューをご用意いたしました。
京王プラザホテルの伝統の味と技をお楽しみください。



お正月宿泊プラン レストラン予約ダイヤル 10:00a.m.～6:00p.m. ※営業時間に変更になる場合がございます。

03-5322-8005

(レストラン予約直通)

お手数ですが、上記の番号に繋がらない場合は、
03-5322-8151 (レストラン予約直通) をお願いいたします。

【夕食ご予約開始日】



「初富士」



「初春」

2025年9月13日(土) 10:00a.m.～

鉄板焼 〈やまなみ〉

追加料金/1名様 10,000円

7階



前菜

国産伊勢海老(+2,000円で国産鮑へ変更も承ります) ※ご予約時にお申し付けください

焼野菜

神戸牛A4サーロイン100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

デザート

やまなみオリジナルブレンドコーヒー

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

ご夕食メニューは、総料理長のグルメバイキングはじめ、下記レストランからお選びいただけます。

2階

和食 〈かがり〉
懷石 〈蒼樹庵〉
中国料理 〈南園〉

7階

鉄板焼 〈やまなみ〉
天麩羅 〈しゅん〉
寿司 〈久兵衛〉

44階

特設フレンチレストラン
〈アンサンブル〉

※総料理長のグルメバイキング以外、上記レストランのお飲物は別料金です。また、ご夕食会場は完全入替え制とさせていただきます。
※食物アレルギーのある方は、ご予約時にご相談ください。※メニューは食材の都合により変更となる場合がございます。ご了承ください。

中国料理 〈南園〉

2階



特選前菜の盛り合わせ

燕の巣と蟹肉、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、発菜添え
蟹爪の海老と豚肉包み揚げ、茸のスパイシー炒め
大海老とツブ貝、セロリのXO醤炒め
ボルチーニ茸入り五目おこわ
南園特製 小菓子
白玉入り中国風おしるこ

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

天麩羅 〈しゅん〉

7階



祝鉢三種

祝肴 御造り二種盛り
天麩羅 巻海老二本 魚介四種 野菜四種
御食事 小海老と小柱のかき揚げ
(天井 または 天茶漬け)
デザート 水菓子と甘味

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

寿司 〈久兵衛〉

7階



前菜 三種盛り合わせ
焼物 鮪ネギマ串焼き
寿司 にぎり10貫
お椀 味噌汁

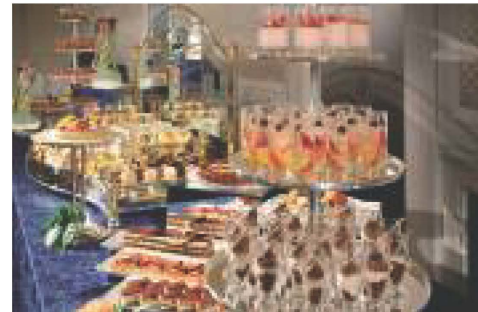
●1部 5:00p.m.～6:30p.m.
●2部 6:45p.m.～8:15p.m.
●3部 8:30p.m.～10:00p.m.

宴会場 〈花〉 総料理長のグルメバイキング

4階



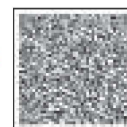
総料理長 佐藤進一



京王プラザホテルが誇る西洋料理・日本料理・中国料理の豪華なメニューをお召し上がりいただけるbuffet形式の期間限定の粋を凝らした特設レストランです。シャンパン・ワイン・ビール・日本酒などのお飲物と、総料理長 佐藤進一が監修するお料理をぜひご堪能ください。お正月の華やかな雰囲気彩られた会場で、ハーブ三重奏や中国の二胡演奏と共にご家族団らんの楽しい時間をお過ごしください。



その他のメニューはこちらより▶

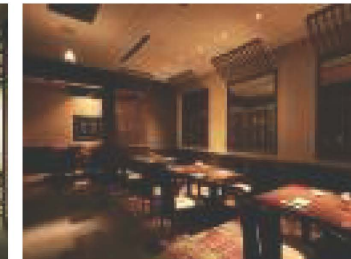


※写真はイメージです。

●5:00p.m.～9:00p.m. (2時間制、最終入店7:30p.m.)

懷石 〈蒼樹庵〉・和食 〈かがり〉

2階



祝儀肴 蝦夷鮑唐墨和え 昆布巻き 祝い海老 相鴨薫り焼き
金箔黒豆 紅白なます 天、いくら 金柑蜜煮
祝い椀 ～清まし仕立て～
河豚青海真丈 花蓮根 京梅麩 祝い湯葉
御造り 三種盛り合わせ
家喜物 鰯の西京焼き
赤梅甘露煮 錦玉子 紅白はじかみ
多喜合せ 百合根饅頭鶏味噌込み
雲丹飴 新筍富久芽 蕪白煮 結び麩 青身
御食事 ずわい蟹と炙り穴子のちらし寿司 御雑煮椀
※大晦日の御食事は布海苔蕎麦(冷)・紅白海老摘み揚げとなります。
水菓子 果物と甘味

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.

特設フレンチレストラン 〈アンサンブル〉

44階



アミューズ・プーシュ

天使の海老のタルタルと大麦のサラダ
キャヴィア添え 香ばしいみかんのコンディマン
若鶏のバロティーヌ ブルーンのコンフィチュール
金目鯛の鱗焼き 椎茸とブーアル茶のスープ
国産牛ロース肉のボワレ 赤ワインソース 冬の根菜添え
林檎のタタン風 燻製アーモンドの香り
コーヒー・小菓子

●1部 5:00p.m.～7:00p.m. ●2部 7:30p.m.～9:30p.m.