

# 同窓会プラン 立食メニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

11,000円

## 西洋料理buffet

**冷製料理：** スモークサーモントラウト ケッパー、オニオン、ディル、  
カッターチーズ、クレープ

ポークカスラハム 紫キャベツのピクルス マスタードレリッシュ

魚介のマリネ マンゴーとモッツァレラチーズ

ツナとアンチョビ、トマト、ポテトのサラダ フレンチドレッシング

蒸し鶏とくるみ、野菜のペペロンチーニ和え

**温製料理：** 白身魚のフリット 野菜 ピッツァソース

チキンガランティーマ デミグラスソース

ポークのローズマリー風味ロースト シェリービネガーソース

魚の白ワイン蒸し デュクレソース

ムール貝と海老のマルニエール

挽肉入りカレー

スチームライス

**デザート：** 京王プラザホテル八王子デザートコレクション

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。

# 同窓会プラン 正餐メニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

13,000円

西洋料理

サーモントラウトのマリネ フィヨルドルビー バジルソース

ポタージュ ガルビュール

白身魚で包んだ野菜入り魚のムース  
トマトソース 葱のクリーム煮

米澤豚のグリル 粒マスタードソース  
季節の温野菜を添えて

ココナッツ入りパイナップルのムースにオレンジソース フルーツ添え

パンとバター

コーヒー

13,000円

中国料理（大皿料理）

三種前菜盛り合せ

蟹肉入り青海苔とふかひれのスープ

赤魚のブラックビーンズ蒸し 香味醤油ソース

豚肉の揚げ物 油淋ソースかけ

大海老のチリソース

アサリと生姜のチャーハン・ザーサイ

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。