

パーティプラン ブッフェメニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

立食プランA (15,000円)

西洋料理・中国料理の混合ブッフェ

冷製料理：<西洋料理>

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
シュリンプカクテルと芝海老のエスカベッシュ
パテ・ド・カンパーニュとチキンガランティーマ
ピクルス、粒マスタード、リンゴソース
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

温製料理：<西洋料理>

ポークボルケッタのトマトソース
サーモンのオープン焼き バルサミコソース
合鴨のロースト ハチミツのキャラメリゼ オレンジソース
白身魚のヴァブール デュクレソース
ビーフミニヨンスステーキ 赤ワインソース

<中国料理>

海老のチリソース
青魚の揚げ物 油淋ソースかけ
豚肉の甘酢ソース炒め
アサリと生姜のチャーハン
彩り野菜の炒め焼きそば

デザート

フレッシュフルーツの盛り合せ
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

立食プランB (13,000円)

西洋料理・中国料理の混合ブッフェ

冷製料理：<西洋料理>

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 マンゴーとモッツアレラチーズ
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：<西洋料理>

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
ショートパスタと野菜の挽肉カレーグラタン

<中国料理>

海老の揚げ物 油淋ソースかけ
豚肉の甘酢ソース炒め
アサリと生姜のチャーハン
彩り野菜の炒め焼きそば

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

立食プランC (10,000円)

西洋料理ブッフェ

冷製料理：<西洋料理>

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 マンゴーとモッツアレラチーズ
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：<西洋料理>

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。

パーティープラン 大皿料理メニュー (10,000円)

2024年4月1日(月)~2024年9月30日(月)

西洋料理・中国料理の混合料理

<西洋料理>

海老のマリネとマンゴー クスクスと共に

<西洋料理>

ミートパテ マスタードソース

<中国料理>

海鮮入り青海苔スープ

<中国料理>

赤魚のブラックビーンズ蒸し 香味醤油ソース

<西洋料理>

鶏もも肉のヴィネガーコンフィ ラタトゥイユ添え

<中国料理>

アサリと生姜のチャーハン

<西洋料理>

マンゴーとラズベリーのムース

<西洋料理>

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。

パーティープラン 正餐メニュー

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)

プランA (15,000円)

西洋料理・中国料理・日本料理の混合料理

<西洋料理>

パテ・ド・カンパーニュ 香味サラダ 三種のコンディメント添え

<日本料理>

鰹のたたきサラダ仕立て 香味ボン酢添え

<中国料理 (大皿)>

蟹肉入り青海苔とふかひれのスープ

<中国料理 (大皿)>

赤魚のブラックビーンズ蒸し 香味醤油ソース

<西洋料理>

ローストビーフ レフォールソース マッシュポテト 温野菜

<日本料理>

鰻二色握り寿司～蒲焼と白醤油焼～

<西洋料理>

柔らかいフロマージュブランのムースにグリオットのコンポート

<西洋料理>

コーヒー

プランA (15,000円)

日本料理

<先付>

冷製 蝦夷鮑柔らか煮 生海苔館 いくら 薬味

<御造り>

二種盛り合せ 妻物 山葵

<小蓋物>

小柱と蟹の茶碗蒸し 海老 百合根

<焼物>

太刀魚の胡麻山椒焼き 付け合せ

<煮物>

和牛あっさり煮と二種炊き合せ

<御食事>

鰻二色握り寿司～蒲焼と白醤油焼き～、御吸物

<水菓子>

果物二種と甘味

プランB (12,000円)

西洋料理

スモークサーモントラウトと海老、野菜のピューレと共に

ポタージュ ガルピュール

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

パッションフルーツとショコラブランのムース

パッションフルーツソース フルーツ添え

パンとバター

コーヒー

プランB (12,000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。