

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

松阪牛、松茸、ふかひれ、ウニなど豪華食材で奏でる
料理長の饗宴
開業20周年記念 感謝のメニュー
9月1日(月)～30日(火) レストラン・ラウンジ5店舗



京王プラザホテル八王子(東京：八王子市、総支配人：杉山紀彦)は9月9日(火)に開業20周年を迎えるのを記念し、9月1日(月)から30日(火)まで15階/日本料理<みやま>ほか4店舗において、松阪牛、松茸、ふかひれ、ウニなど豪華食材で奏でる料理長の饗宴「開業20周年記念 感謝のメニュー」をご用意いたします。

日本料理<みやま>は、料理長 本田勉が秋の味覚 松茸をふんだんにお召し上がりいただけるよう蒸し物や焼物、御飯に盛り込みました。加えて黒毛和牛の炙り焼きもご用意し、先付けから御食事まで贅沢に楽しんでいただけます。店舗独自の味噌ブレンドや追い鰹などの手法で歴代料理長に受け継がれる赤出汁も心ゆくまでお楽しみください。

鉄板焼<やまなみ>は、料理長 藤田学が最高級ブランド松阪牛 A5ランクを特別価格でご用意。松阪牛はしっかりとした味のある牛肉で、焼き加減によって肉の旨味がどんどん凝縮します。20年間磨き上げられ、小さなくぼみが出来た鉄板で仕上げられる名物のガーリックチップとともに、自分好みの味わいをシェフと相談しながらお楽しみいただけます。

鮭処<ハー>でご用意するのは、料理長 古川原淳一が厳選したネタのにぎり鮭をメインにお楽しみいただく鮭会席です。ネタの新鮮さ、味わいはもちろんですが、甘み、辛味のベストバランスを傳承し、戻しに熟練の技を要すると言われる干瓢を使用したトンネル型のかんぴょう巻きも是非、味わっていただきたい逸品です。

中国料理<南園>は、料理長 片山恵司が人気メニューの北京ダックをお楽しみいただけるコースを2種ご用意いたしました。3,900円のコース「満開」には、サンザシを加えてフルーティーに仕上げた伝統レシピの甘酢を使用した酢豚などをご提供します。8,500円のコース「七宝」には伊勢海老(外国産)のチリソースはもちろん、松茸の香りをスープにまとうせ、和を感じさせるスープ蒸し餃子や、西洋料理に多く用いられる高級食材フォワグラとふかひれの姿煮を絶妙に合わせた逸品など、中国料理ならではの味わいに季節感や遊び心を加えた名菜の数々をご堪能いただけます。

また<ロビーラウンジ>は、2:00p.m.～5:00p.m.の時間限定でお楽しみいただけるパフェプレート「クロワッサンミルクフィユ」が20周年を記念して登場。生地の中にアーモンドクリームを入れて焼き上げた三日月型のサクサクパイを抹茶と牛乳のアイスクリームや、フルーツ、小豆やベリーソースと合わせて楽しめるほか、テイクアウト専用ケーキとしてモンブランをご用意。濃厚なマロンクリームと軽やかな生クリーム、香り豊かなブランデーのマリアージュがくせになる美味しさです。

日本料理<みやま>



黒毛和牛炙り焼き

中国料理<南園>



北京ダック



ふかひれの姿煮 フォワグラ添え

■ **開業20周年記念 感謝メニュー** 期間：9月1日（月）～9月30日（火）

15階／日本料理くみやま > 11:30a.m.～3:00p.m./5:00p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

「幸甚」 9,000 円

松茸更紗和え／秋刀魚魚醤干し、合鴨ロース、鱈子昆布巻／松茸土瓶蒸し／御造り三種盛り合せ／黒毛和牛炙り焼き／帆立吉野煮／海老しんじょう揚げ／松茸御飯、赤出汁、香の物／デザート



15階／鉄板焼きくやまなみ > 11:30a.m.～3:00p.m./5:00p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

「あゆみ」 12,000 円

アミューズ・ブーシュ／松阪牛サーロイン（150g）添え野菜／ガーリックライスまたは十六穀米、赤出汁、香の物／シャベット フルーツ添え



15階／鮨処く八一 > 11:30a.m.～3:00p.m./5:00p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

鮨会席 9,900 円

先付三種盛り合せ／前菜／御造り三種盛り合せ／焼物／茶碗蒸し／握り鮨（マグロ赤身、イクラ、ウニ、ほか3貫、巻物2個）、赤出汁 香の物／デザート



2階／中国料理く南園 > 11:30a.m.～3:00p.m./5:00p.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

「満開」 3,900 円

棒棒鶏／蟹肉入りふかひれスープ／北京ダック／海老の2種風味(チリソースとマヨネーズ)／酢豚／ジャージャー麺／“塩”杏仁豆腐

「七宝」 8,500 円

前菜の盛り合せ／ふかひれの姿煮 フォワグラ添え／スープ蒸し餃子 松茸入り／北京ダック／伊勢海老(外国産)のチリソース／上海蟹味噌入り炒飯／デザートプレート



1階／くロビーラウンジ > 9:30a.m.～9:30p.m. (L.O.9:00p.m.)

「クロワッサン ミルフィーユ」 1,200 円 提供時間：2:00p.m.～5:00p.m.

「モンブラン」(テイクアウト専用) 2,000 円※税金込 販売時間：10:00a.m.～8:30p.m.



クロワッサンミルフィーユ



モンブラン

※記載の価格は全てサービス料、税金込。

◎お問合せ・ご予約 042-656-6721 【レストラン直通】

本件に関するお問合せ先：京王プラザホテル八王子 営業企画担当 石川 千映子
〒192-0083 東京都八王子市旭町 14-1 <http://www.keioplaza.co.jp/hachioji>
Tel.:042-656-6719 Fax:042-656-5094