

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

松茸やふかひれなど豪華食材を楽しむ中国料理
秋の彩りを添えた「中秋節」

中国伝統芸能「京劇」を楽しむ賞味会も開催

9月1日（金）～9月30日（土） 賞味会10月8日（日）

京王プラザホテル八王子（総支配人：山川信彦）は、9月1日（金）～9月30日（土）まで2階/中国料理<南園>において、松茸や銀杏など秋に旬を迎える食材とふかひれなどの広東料理を代表する食材を用いた「中秋節」特別メニューフェアを開催いたします。また、10月8日（日）にはあわびやオマール海老など豪華食材を使用した、料理長山岸等による1日かぎりの賞味会を開催いたします。当日は、中国伝統芸能「京劇」の役者を迎え、実演を交えながら、人気作品「玉拾鐺しゅうぎょくしよく」の一部をお料理と共に楽しみいただけるイベントといたします。

秋の代表格である松茸を添えたふかひれの姿煮や二つの味と食感を楽しめる大海老料理、そしてお皿の中には中秋の名月にちなみウサギの点心飾りを添えるなど、美食の中にも遊び心あふれるメニューといたしました。また、ココナッツオイルやアサイー、キヌアなど女性が喜ぶスーパーフードをバランスよく取り入れたランチ限定メニューもご用意いたします。



■中秋節特別メニュー

期間：2017年9月1日（金）～9月30日（土）

場所：2階/中国料理<南園>

- ◇「撫子（なでしこ）」 8,000円※サービス料・税金込（本体価格6,735円）
前菜盛り合せ/松茸、湯葉入りふかひれの姿煮/大海老の二種の味わい（松茸入りカダイフ巻き揚げ、柿入りマヨネーズソース）/国産牛と野菜のセイロ蒸し 柚子、胡麻の二種のソース/帆立貝と蟹の蒸し物 菊花入りあんかけ/きのこあんかけ鮭チャーハン/月餅、さつまいものプリン
- ◇「秋桜（こすもす）」 3,900円※サービス料・税金込（本体価格3,284円）
前菜盛り合せ/菊花、海の幸入りとろみスープ/松茸入り小籠包、松の実入り牛肉焼売/海老とイカと銀杏の炒め物/里芋と鶏肉のオイスターソース煮/鮭のクリーム煮/きのこチャーハン/さつまいものプリン
- ◇「多謝（トーチェ） ランチ限定」 3,000円※サービス料・税金込（本体価格2,526円）
前菜三種盛り合せ/アロエ入りふかひれスープ/帆立入り蒸し餃子、松の実入り牛肉焼売/ココナッツオイルを使った六種野菜の炒め/山芋の豚肉巻き 黒酢ソース/海老のネットライスパーパー揚げ ハニーマスタードソース/海老のマヨネーズソース/海鮮と野菜の茶碗蒸し仕立て/五目チャーハン/タピオカ入りココナッツミルク/チョコレート入りココナッツ団子

■料理長山岸等が贈る秋の賞味会～実演を交えた京劇紹介～

日 時：2017年10月8日（日） 17時半開演

場 所：4階 宴会場<宴>

料 金：16,000円※サービス料・税金込（本体価格13,469円）

メニュー：前菜盛り合せ/ふかひれ入り山海珍味入り蒸しスープ/あわびとなまこの二種の味わい/オマール海老の卵白クリーム炒め、蟹の卵のせ スワンカップ/国産牛と胡桃の黒胡椒炒め/ハタの蒸し物/タラバ蟹とレタスのチャーハン/デザートプレート

お問合せ・ご予約／（042）656-6721【レストラン予約直通】

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画担当 篠崎 貴子

〒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