2017年11月22日

NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL HACHIOJI

京王プラザホテル八王子ニュースリリース

ホテル最上階で神戸牛や鮑を味わえる鉄板焼や
家族で楽しむクリスマスバイキングなど
クリスマス特別メニュー２０１７

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：山川信彦）は、12月22日（金）～12月25日（月）まで、15階／鉄板焼＜やまなみ＞と2階／レストラン＜ル クレール＞においてクリスマスの特別メニューを販売いたします。また12月23日（土・祝）と24日（日）には1階/＜ロビーラウンジ＞において総料理長石田政士による華やかなフレンチディナー「聖夜の饗宴」を一日8組限定でご提供いたします。

鉄板焼＜やまなみ＞では鮑や神戸牛などの高級食材を用いた豪華メニューをホテル最上階からの夜景と共にお楽しみいただきます。贅沢なクリスマスをお過ごしになりたい大人のカップルにぴったりのメニューです。レストラン＜ル クレール＞では骨付きチキンモモ肉のローストやクラムチャウダーのパイ包みスープ、目の前で仕上げるクレープシュゼットなど、小さなお子様から大人まで楽しめる料理をバイキング形式でご用意いたします。ご家族での団欒をお楽しみになりたいお客様に人気のスタイルです。23日と24日の2日間限定メニュー「聖夜の饗宴」は、高さ22メートルの吹き抜けの大空間が若いカップルの方にもお薦めのロマンティックな＜ロビーラウンジ＞で総料理長石田政士によるフランス料理のコースで夢あふれる時間をお過ごしいただきます。

■15階／鉄板焼＜やまなみ＞

期間：12月22日（金）～25日（月）
時間：11:30a.m.～3:30p.m.　　5:00p.m.～9:30p.m.
※12月23日（土）・24日（日）夜は2部制
1部/5:00p.m.～7:00p.m.　　2部/7:30p.m.～9:30p.m.
料金：「カシオペア」23,500円※サービス料・税金込（本体価格19,782円）
内容：鉄板で仕上げるｵﾆｵﾝｸﾞﾗﾀﾝｽｰﾌﾟ/こんがりと焼いたフォワグラと苺のｿｰｽﾍﾞﾘｰｿｰｽ/鮑または伊勢海老/松坂牛 A5 ﾌｨﾚ(100g)または神戸牛ｻｰﾛｲﾝ(100g)/ｸﾘｽﾏｽﾃﾞｻﾞｰﾄ　ほか全7品
※他、18,500円、16,500円のコースもございます

■2階 ／レストラン＜ル　クレール＞

期間：12月22日（金）～25日（日）
時間：5:00p.m.～9:30p.m.
※23日（土）・24日（日）は2部制
1部/5:00p.m.～7:00p.m.　2部/7:30p.m.～9:30p.m.
料金：通常／大人5,000円、小学生2,500円
飲み放題プラン／大人7,300円、小学生3,000円
※上記料金には税金を含みます　※小学生未満無料
内容：ﾛｰｽﾄﾋﾞｰﾌ/ﾌｫﾜｸﾞﾗのｿﾃｰ（ﾜﾝﾌﾟﾚｰﾄ）/ｸﾚｰﾌﾟｼｭｾﾞｯﾄ(ﾀｲﾑｻｰﾋﾞｽ)/骨付きチキンモモ肉のﾛｰｽﾄ/ﾎﾞｲﾙｽﾞﾜｲ蟹/ｸﾗﾑﾁｬｳﾀﾞｰのﾊﾟｲｽｰﾌﾟ/ｳﾆのﾑｰｽ/ｶﾞｰﾘｯｸｼｭﾘﾝﾌﾟ/ﾁｮｺﾚｰﾄﾌｧｳﾝﾃﾝ　ほか

■1階 ／＜ロビーラウンジ＞　1日8組16名様限定

期間：12月23日（土・祝）～24日（日）
時間：6:30a.m.～9:30p.m.
料金：「聖夜の饗宴」8,500円※サービス料・税金込（本体価格7,156円）
内容：聖夜のｱﾐｭｰｽﾞ・ﾌﾞｰｼｭ/真鯛とｻｰﾓﾝのｾﾞﾘｰ寄せ ﾊｰﾌﾞのﾌﾞｰｹ飾り/茸のｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ　ｶﾌﾟﾁｰﾉ仕立て/ｵｰﾏﾙ海老のﾎﾟﾜとﾎﾀﾃ貝のﾑｰｽ ﾓﾘｰﾕ茸とｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ ｵｰﾏﾙ海老のｸﾘｰﾑｿｰｽ/甲州ﾜｲﾝﾋﾞｰﾌｻｰﾛｲﾝのﾎﾟﾜと　ﾌｫﾜｸﾞﾗのｺﾝﾌｨ ﾄﾘｭﾌ入りｿｰｽ 温野菜とともに/柑橘のﾊﾟﾙﾌｪ 色々木の実とﾒﾚﾝｹﾞのｴﾐｽﾌｪｰﾙ 温かいｷｬﾗﾒﾙのｿｰｽ

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　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