

NEWS RELEASE

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

2階/レストラン<ル クレール>
2022年1月18日(火)よりランチバイキングの営業を再開
新しい生活様式に則り、安全とお食事の楽しみを両立
2021年12月21日(火)より予約受付開始

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：徳原透）、2階/レストラン<ル クレール>は新型コロナウイルス感染症の拡大や緊急事態宣言を受け、2021年4月より営業を休止しておりましたが、東京都の基本的対策徹底期間における対応が緩和されたことから、この度2022年1月18日（火）より平日火～金曜日限定で、ランチバイキングの営業を再開いたします。

現在テーブルオーダー制で開催中の「スイーツブッフェ」とは異なり、この度再開するランチバイキングでは、「好きなものを好きなだけ自分で選べる楽しさ」としてお客様自身でお料理をお取りいただく本来のバイキングスタイルと安心してご利用いただく為の安全対策を両立したスタイルでお客様をお迎えいたします。

再開記念スペシャルメニューとして、シェフが目の前で切り分けるローストビーフをはじめ、チーズで和えるパスタや握り寿司をご用意し、ライブ感を味わえるランチメニューを充実させたほか、冷製料理にはカプレーゼやチキンのハーブロールなどの西洋料理のほかに和食の小鉢を、温製料理には海老餃子や小海老のチリソースといった中国料理もラインナップに加え、和・洋・中・スイーツなどあわせて約40種のメニューをご用意いたしました。月替わりのメニューとして、じっくりと煮込んだポークミジョテやチーズの香ばしさが食欲をそそるサーモンのヴィエノワーズなども堪能いただけるほか、女性には嬉しいホテルパーティシエがつくるスイーツと共にフレッシュフルーツやサラダ、パンもお好きなだけお召し上がりいただけます。

レストラン<ル クレール>では開放感あふれる明るい店内において、優雅にそして安全・安心してお過ごしいただけるよう検討を重ね、座席間の距離確保や定期的な清掃・消毒など基本的な対策をはじめ、お取りいただくお料理は小分けにし、シェフズ・パフォーマンスコーナーも含めたお料理台にはスニーズガードを設置することにより飛沫感染リスク・接触機会を減らし、感染対策を整えました。



■ランチバイキング

◇バイキング再開日：2022年1月18日(火) ※予約開始：2021年12月21日(火) 10:00a.m.～

◇場所：2階/レストラン<ル クレール>

◇営業日：平日火～金曜日 ※月曜日は定休日 ※祝日の場合はスイーツブッフェを営業

◇営業時間：ランチ 11:30a.m.～3:30p.m. 【120分制】

◇料金：大人3,800円、シニア（60歳以上）3,400円、お子様（4歳～小学生）1,000円

※ソフトドリンク付。※3歳以下は無料。※記載の料金にはサービス料・税金を含みます。

◇席数：最大60席 ※お席の間隔を確保するため、席数を減らし営業いたします。

<ルクレール>はJR八王子駅北口前、京王八王子駅徒歩3分という駅至近に位置するホテル2階で、ホテル開業以来27年間営業しているレストランです。2016年には開業以来初めての改装を行い、リゾート感あふれる内装へと生まれ変わりました。この度のバイキングスタイル再開を機に、より顧客満足度の高いバイキングレストラン営業を目指します。

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 齊藤 直子・矢嶋 亮平

〒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