

京王プラザホテル八王子
15階/日本料理<みやま>

レストラン個室プラン [120分制]
御献立(3月)

※3名様より承ります。尚、個室はご指定いただけません。
※料金はいずれも料理、2時間の個室料金、サービス料・税金を含みます。
※各種割引、優待との併用は出来ません。
※仕入れの都合により内容が変更となる場合がございます。

<p>やよいごぜん 「弥生御膳」</p> <p>お一人様 8,000円</p> <p>先付 菜の花お浸し</p> <p>[一の膳] 前菜 露の当座煮 ふぐ煮凍り 蛸の桜煮</p> <p>御造り 二種盛り合せ</p> <p>サラダ 八王子野菜 ほか</p> <p>[二の膳] 煮物 筍土佐煮</p> <p>焼物 鱈の柚庵焼き</p> <p>蒸物 茶碗蒸し</p> <p>食事 稲庭かけうどん 海老とタラの芽衣揚げ添え</p> <p>水菓子</p>	<p>すしかいせき 「鮭会席」</p> <p>お一人様 10,000円</p> <p>先付 二種</p> <p>前菜 三種盛り合せ</p> <p>御吸物 本日の御椀</p> <p>御造り 二種盛り合せ</p> <p>蒸物 本日の茶碗蒸し</p> <p>焼物 季節の焼物</p> <p>煮物 炊き合せ</p> <p>食事 握り鮭七貫、赤出汁</p> <p>水菓子</p>	<p>はるかぜ 会席「春風」</p> <p>お一人様 12,000円</p> <p>先付 蕨のお浸し</p> <p>前菜 白子豆腐、鯨の甘露煮 ふぐ煮凍り、牛肉八幡巻き 露の当座煮</p> <p>御椀 蛤の吸い物</p> <p>御造り 三種盛り合せ</p> <p>焼物 鱈の柚庵焼き</p> <p>煮物 筍土佐煮</p> <p>揚物 タラの芽、ふきのとう、 こごみの衣揚げ</p> <p>食事 鰻の押し寿司 赤出汁、香の物</p> <p>水菓子</p>
--	--	--

【特典】

①個室料無料 ②平日限定・乾杯用ワンドリンクサービス(※)

※平日に飲み放題付きでご注文のお客様には乾杯用スパークリング1杯サービス

【飲み放題 (オプション)】 3,500円

瓶ビール/焼酎(麦・芋)/日本酒/ワイン(赤・白)/ウイスキー
ノンアルコールビール/ジンジャエール/コーラ/ウーロン茶/オレンジジュース

※飲み放題のラストオーダーは2時間制の30分前となります。