

京王プラザホテル八王子
2階/レストラン<ル クレール>

【4月】ディナーバイキング
30th Anniversary Buffet with Strawberry Sweets
2024年4月5日(金)~4月29日(月・祝)

MENU

※メニューは変更となる場合がございます。

<シェフズパフォーマンス>

マスタードでマリネしたローストビーフ/ビーフステーキ
オマール海老のソテー(お一人様一皿)
海老と野菜の天婦羅
グラナパダーノで和えるスパゲティ ウニソース カチョエペペ ミートソース

大根ピクルスとスモークサーモントラウト/トウモロコシと豆乳の冷製スープ
シャルキュトリプレート/蒸し鶏とザーサイのティエド
アジのエスカベッシュ

中華点心/南園特製 麻婆豆腐/握り寿司
ローストポークマスタードソース(ソースロベール)
タルトフランベ/チキンマレンゴ
野菜のロースト バーニャカウダソース/白身魚の赤ワインバターソース
フライの盛り合せ/京王プラザホテル特製カレー

サラダ/パン

<デザート>

いちごのショートケーキ/いちごサヴァラン
いちごプリン/ジャーマンチーズケーキ
いちごクッキーシュー/ティラミス/フルーツゼリー
アップルパイ/小菓子

【いちご食べ放題(別途料金にて)】

【ドリンク】

コーヒー(ホット・アイス)/カフェラテ(ホット・アイス)/ココア(ホット・アイス)/緑茶/ほうじ茶
抹茶ラテ(ホット・アイス)/オレンジ/アップル/ペプシコーラ/ジンジャーエール
ウーロン茶/アイスティー/紅茶各種

京王プラザホテル八王子
2階/レストラン<ル クレール>

【5月】ディナーバイキング
30th Anniversary Buffet with Strawberry Sweets
2024年5月1日(水)~5月31日(金)

MENU

※メニューは変更となる場合がございます。

<シェフズパフォーマンス>

マスタードでマリネしたローストビーフ/厚切りベーコンのシーザーサラダ
シーフードのブランチャ和風バターソース(エビ・プリ)
グラナパダーノで和えるスパゲティ ウニソース カチョエペペ ミートソース

大根ピクルスとスモークサーモントラウト/トウモロコシと豆乳の冷製スープ
シャルキュトリプレート/蒸し鶏とザーサイのティエド/アジのエスカベッシュ
ポイル蟹(お一人様一皿)

中華点心/南園特製 海老のマヨネーズソース/握り寿司
ローストポークマスタードソース(ソースロベール)
タルトフランベ/チキンマレンゴ
野菜のロースト バーニャカウダソース/白身魚の赤ワインバターソース
フライの盛り合せ/京王プラザホテル特製カレー

サラダ/パン

<デザート>

いちごのショートケーキ/いちごサヴァラン
いちごプリン/ジャーマンチーズケーキ
いちごクッキーシュー/ティラミス/フルーツゼリー
アップルパイ/小菓子

【ドリンク】

コーヒー(ホット・アイス)/カフェラテ(ホット・アイス)/ココア(ホット・アイス)/緑茶/ほうじ茶
抹茶ラテ(ホット・アイス)/オレンジ/アップル/ペプシコーラ/ジンジャーエール
ウーロン茶/アイスティー/紅茶各種