

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】ランチバイキング
30th Anniversary Buffet with Strawberry Sweets
2024年4月1日(月)~4月30日(火)

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>

ステーキピラフ

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
フレンチトースト アイス添え

野菜のピクルス/トウモロコシと豆乳の冷製スープ
パストラミとポテトサラダのオープンサンド/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/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/ボルシチ
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/本日のラーメン/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

【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】ランチバイキング
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>

ステーキピラフ

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
フルーツ大福

野菜のピクルス/トウモロコシと豆乳の冷製スープ
パストラミとポテトサラダのオープンサンド/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/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/ボルシチ
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/本日のラーメン/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

【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