

HACHIOJI LIFE

6月の京王プラザホテル八王子

2017
JUNE

6

富士山フェア 6月1日(木)～6月30日(金)

※使用食材には静岡・山梨県産ではないものも含まれます。

6月1日(木)～6月29日(木)まで2階ギャラリースペースにて、山梨県大月市の協力による富士山フォト等を展示いたします。

第24回秀麗富嶽十二景写真コンテスト 最優秀賞「雲間に輝く」
撮影:高津 秀俊 撮影場所:岩殿山



15階 / 日本料理 <みやま>

11:30a.m.～3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.)
5:00p.m.～9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)

静岡県と山梨県の素材を取り入れ、富士山をイメージした会席や、海の幸たっぷりの御膳をご用意いたしました。

水無月御膳

3,900円※サービス料・税金込
(本体価格 3,284円)

果実酢/ぜんまい田舎煮、
胡麻豆腐
御造り二種盛り合せ
茶碗蒸し
富士高原鶏南蛮漬
鱈オイル焼き/鯛つみれ鍋
桜海老ととうもろこしかき揚げ
ひじき御飯、赤出汁、香の物
デザート



うなぎ御膳 6月1日(木)～8月31日(木)

愛知県一色町産のうなぎを、濃厚なたれでふっくら香ばしく焼き上げます。

特別価格 6,300円※サービス料・税金込
(本体価格 5,304円)

果実酢/先付二種/御造り二種盛り合せ/茶碗蒸し
うなぎ蒲焼重/肝吸い/香の物/デザート

うなぎ蒲焼重 肝吸い・香の物付

特別価格 5,300円※サービス料・税金込(本体価格 4,462円)もございます。 ※期間限定の特別価格メニューにつき、各種ご優待は対象外となります。



会席「八葉」7,500円※サービス料・税金込(本体価格 6,314円)

果実酢/胡麻豆腐、烏賊の鯛腸和え、新じゅんさい酢/沢煮焼/御造り二種盛り合せ
鮎蓼葉(たでは)一夜干し/茄子翡翠煮/桜海老ととうもろこしかき揚げ/海鮮とろろ飯、赤出汁、香の物/デザート

海の幸かご盛り膳 5,900円※サービス料・税金込(本体価格 4,967円)

果実酢/胡麻豆腐、ぜんまい田舎煮/海の幸かご盛り/茶碗蒸し/鱈オイル焼き/鰯と野菜のパン粉揚げ
海鮮とろろ御飯、赤出汁、香の物/デザート

シニア優待
(60歳以上の方)
7,000円

2階 / 中国料理 <南園>

月～土 11:30a.m.～3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.) / 5:00p.m.～9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)
日・祝 11:30a.m.～9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)

静岡・山梨県産の素材をバラエティ豊かに盛り込んだ名菜の数々をお楽しみください。



シニア優待
(60歳以上の方)
6,500円



コース「葵月 あおいづき」

3,900円※サービス料・税金込(本体価格 3,284円)

前菜盛り合せ/とうもろこしのスープ
鶏肉と烏賊の山椒辛味炒め/富士桜ボークの黒酢の酢豚
富士山サーモン(ニジマス)と野菜の炒め/うなぎ入りチャーハン
静岡県産牛乳を使った杏仁豆腐 メロンのせ

夏の人気麺 6月1日(木)～8月31日(木)

五目冷麺

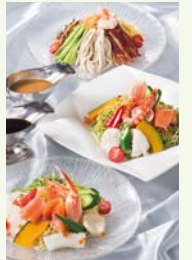
1,800円※サービス料・税金込
(本体価格 1,516円)

海鮮冷麺

2,500円※サービス料・税金込
(本体価格 2,105円)

翡翠麺を使った海鮮冷麺

2,500円※サービス料・税金込
(本体価格 2,105円)



コース「金蓮花 きんれんか」

7,000円※サービス料・税金込(本体価格 5,893円)

前菜盛り合せ/湯葉、キヌガサダケ、桜海老入りふかひれスープ
うなぎと烏賊の山椒辛味炒め
甲州ワインビーフの山葵ソース
静岡県産鮮魚と豆腐の蒸しものほうとう添え
富士山サーモン(ニジマス)とクレソンのチャーハン
静岡県産牛乳を使った杏仁豆腐 メロンのせ
お茶風味のココナッツ団子

9の日特典 6/9(金)・19(月)・29(木)限定 9月9日の開業日を記念し、毎月9の付く日限定のメニュー&サービスをご用意いたします。

15階 / 日本料理 <みやま>



特別会席「葵」数量限定
4,500円※サービス料・税金込
(本体価格 3,789円)

15階 / 鉄板焼 <やまなみ>



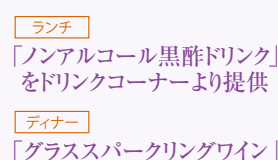
和牛リブロース(120g) ステーキランチ
4,500円※サービス料・税金込 数量限定
(本体価格 3,789円)

15階 / 鮨処 <ハー>



本鮪・鯛にぎり 数量限定
特別価格 3,500円※サービス料・税金込
(本体価格 2,947円)

2階 / レストラン <ルクレール>



ランチ
「ノンアルコール黒酢ドリンク」
をドリンクコーナーより提供
ディナー
「グラススパークリングワイン」
または「ノンアルコールカクテル」
1杯サービス
大人・シニアのみ

2階 / 中国料理 <南園>



「ヤムチャイナ」ランチタイム
20食限定
2,800円※サービス料・税金込
(本体価格 2,358円) ※各種割引対象外

2階 / レストラン <レクレール>

ランチ 平日 11:30a.m.~3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.) デイナー 5:00p.m.~9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)
 土日祝 11:30a.m.~4:00p.m.(ラストオーダー 3:30p.m.)

向夏を味わう ~ハーブ&スパイスフェア~ 6月1日(木)~6月30日(金)

さわやかな香りや辛味が食欲をそそる、初夏にぴったりのバイキングへぜひお出かけください。

◆シェフズパフォーマンス

スパイスチキンサンド(L)/アジア麺(L)
 ローストビーフ(平日D、土日祝D)/パスタ

◆オードヴルコーナー

サーモントラウトのカルパッチョ/スパイスチキン入りチョップサラダ(D)
 カクテルジュリンブ〜バクチャーとレモンドレッシング〜

◆メニュー

イペリコ豚ちカルビの味噌焼き/ミーゴレン
 白身魚のフリッター〜スイートチリソース添え〜(L)/フライ盛り合せ

		大人	シニア(60歳以上)	小学生
ランチ	平日	2,800円	2,500円	2,000円
	土日祝	3,000円	2,500円	2,000円
ディナー	平日	3,600円	3,300円	2,000円
	土日祝	3,900円	3,300円	2,000円

食べ放題・飲み放題プラン
 【平日時間無制限/土日祝 120分制】(ディナー)

<平日>	大人	4,800円	女性・シニア	4,300円
<土日祝>	大人・女性	6,100円	シニア	5,500円

※小学生未満無料。※記載の金額には税金を含みます。
 ※(L)はランチのみ/(D)はディナーのみ提供。



充実の飲み放題メニュー60種類!

生ビールやワイン、カクテル、ソフトドリンク、女性にうれしいノンアルコールカクテルほか、土日祝にはスパークリングワインも登場。



スパイスチキンサンド(L)



ローストビーフ丼(平日D、土日祝D)



サーモンのソテー ハーブソース

15階 / 鉄板焼 <やまなみ>

11:30a.m.~3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.)
 5:00p.m.~9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)

鉄板創作料理コース「匠」6月1日(木)~7月31日(月)

黒毛和牛「黒牦牛」とともに、鉄板で仕上げる創作料理を集めたコースです。



13,500円
 ※サービス料・税金込
 (本体価格 11,364円)
 アミューズ ブーシュ
 生ハムとサラミの盛り合せ
 鉄板で仕上げる
 出汁巻き玉子
 うなぎと和風大根焼き
 〜わさびの香り〜
 お口直し
 黒牦牛
 (フィレ または
 サーロイン) 80g
 ちりめんじゃこの焼御飯
 赤出汁、香の物
 やまなみ特製デザート

山梨県産ワイン

日本を代表する
 ワインの産地・山梨より
 選りすぐりの銘柄をご用意。



グラス 1,350円〜
 ※サービス料・税金込(本体価格 1,137円〜)
 ボトル 7,500円〜
 ※サービス料・税金込(本体価格 6,314円〜)

15階 / 鮨処 <八一>

11:30a.m.~3:30p.m.(ラストオーダー 3:00p.m.)
 5:00p.m.~9:30p.m.(ラストオーダー 9:00p.m.)

本鮨・鯛にぎり 6月1日(木)~7月31日(月)

本鮨のさっぱりとした赤身、
 上質な鯛の旨味をひと皿に。
 鯛は4つの味わいでご堪能いただけます。



4,100円 ※サービス料・税金込(本体価格 3,452円)
 本鮨4貫/真鯛4貫(山菜、紅葉おろし、炭焼、昆布粥)
 玉子/御碗/デザート

1階 / <ロビーラウンジ>

おすすめランチ

サラダ・コーヒー付

6月1日(木)~7月31日(月)
 11:00a.m.~3:00p.m.

香ばしく焼き上げたチキンと
 茸の旨味を閉じ込めた、
 醤油ベースの和風味です。

グリルチキンと茸の
 和風スパゲッティ

1,600円 ※サービス料・税金込
 (本体価格 1,348円)



マンズリーケーキ ティラミスロール

6月1日(木)
 ~6月30日(金)

10:00a.m.~8:30p.m.

マスカルポーネと
 カスタードのクリームを
 コーヒー生地で
 ふんわり巻きました。



1ロール【テイクアウト】 1,980円 ※税金込(本体価格 1,834円)

1ピース【イートイン】 528円 ※サービス料・税金込(本体価格 445円)

1ピース【テイクアウト】 480円 ※税金込(本体価格 445円)

2階 / メインバー <プラフォン>

5:00p.m.~0:00a.m.(ラストオーダー 11:30p.m.)

プラフォンマンズリー vol.15

6月1日(木)~6月30日(金)

6月の誕生石をカクテルに。
 緑×オレンジの色合いも鮮やか。

「アレキサンドライト」

1,300円 ※サービス料・税金込
 (本体価格 1,095円)



春のシャンパンフェア ~6月30日(金)まで
 館内のレストラン、バー・ラウンジにて開催中。

6/17(土) 12:00noon~2:30p.m.

ウェディング試食会 ~シンデレラストーリー~ 要予約・有料

総料理長 佐藤進一 のフルコースとフリードリンクを特別価格でご提供いただけます。

●参加費 お1人様 2,500円(ガラスのくつプレゼント付)

初めにご来館の会員様、もしくは会員様よりご紹介のカップルは無料ご招待!

Wedding Fair



お問合せ・ご予約 0120-507-802【ウェディング直通フリーダイヤル】

京王フラザホテル八王子

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1 TEL.(042)656-3111

【電車】京王線「京王八王子駅」より徒歩3分、JR「八王子駅」北口前

【車】中央自動車道「八王子第一ランプ」より約15分

http://www.keioplaza.co.jp/hachioji/

※写真はイメージです。※季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。※特別プラン・一部商品は各種ご優待の適用外とさせていただきます。

お問合せ・ご予約 / (042) 656-6721【レストラン予約直通】