

2015年1月26日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

1812年創業の名門 英国王室御用達のメゾン

「ローラン・ペリエで彩る春の美食」

和洋中韓のレストラン8店舗でお祝いの特別メニューを

シャンパンは全てのバー・ラウンジにてご用意

3月1日(日)～4月30日(木)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は合格、卒業、就職など新たな旅立ちの季節である3月1日(日)～4月30日(木)まで、館内の和・洋・中・韓国料理8店舗において、春の門出を祝う特別料理と、フレッシュさ、エレガントさ、バランスの良さを全て備えた世界屈指のシャンパン『ローラン・ペリエ』3種をお楽しみいただけるフェアを開催いたします。



このたび特別料理をご用意するのは、フレンチ&イタリアン、懐石料理、日本料理、鉄板焼、天麩羅、中国料理などホテル館内8店舗で、お好みやご予算に応じてお選びいただけます。各料理長が春の門出を祝うにふさわしい鮮やかなお料理をご用意いたします。また、ご用意する『ローラン・ペリエ』は、「ブリュットL・P」「ロゼ」「グラン シェクル」の3種類で「ブリュットL・P」と「ロゼ」はグラスでもご提供しお気軽にお楽しみいただけるようにいたします。

英国王室御用達のシャンパン『ローラン・ペリエ』は、和食・洋食・中国料理など多くの料理にバランスよく調和する味わいで、1812年の創業と歴史の深いメゾンで生産されています。ちょうど清々しい春の季節から初夏に向けて酸味のあるシャルドネ種主体のシャンパンがお勧めの時期となっており、「ブリュットL・P」はまさにシャルドネ主体をとことんまで追求し、メゾンのスタイルをストレートに表現したシャンパンとなっています。美しい色合い、果実味溢れるアロマと味わいが特徴の人気の「ロゼ」は白と赤の混合で作るのが普通とされるなか、マセラシオン法にこだわり黒葡萄から作ります。さらにグランクリュのみを使用したプレステージシャンパンの「グラン シェクル」など、門出にふさわしいこだわりの美酒が揃います。

### 「ローランペリエで彩る春の美食」

3月1日(日)～4月30日(木)

※記載の金額は全てサービス料、税金込



#### 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

- ◆フレンチランチコース「pousse(プース)」 8,500円
- ◆フレンチディナーコース「verdoyer(ヴェルドワイエ)」 12,000円

#### 2階/懐石<蒼樹庵> 【5日前までの要ご予約】

- ◆昼「きずな」 13,000円
- ◆昼・夜「ひさご」 16,000円

#### 2階/オールデイダイニング<樹林>

- ◆ランチ&ディナーコース 4,500円

◎2階/中国料理<南園>、2階/コリアンダイニング<五穀亭>

2階/和食<かがり>、本館7階/鉄板焼<やまなみ>

本館7階/天麩羅<しゅん>でも、特別料理をご用意いたします。

◎フェア期間中『ローラン・ペリエ』は、上記8店舗以外の館内直営店舗においても同様にご用意いたします

#### ■英国王室御用達のメゾン『ローラン・ペリエ』

ブリュットL・P	ボトル 12,500円	/	グラス 1,800円
ロゼ	ボトル 28,000円	/	グラス 4,200円
グラン シェクル	ボトル 35,000円		

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

本件に関するお問合せ先 :

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・小田 カ・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>