

2015年1月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

春の香港をイメージした新作メニューの数々
インファームンイン
**「櫻花満園～黄綬褒章受章 李国超が贈る
 春風薫る美食の香港～」**

3月1日(日)～4月5日(日) 2階/中国料理<南園>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は、3月1日(日)から4月5日(日)まで、2階/中国料理<南園>において、「櫻花満園～黄綬褒章受章 李国超が贈る春風薫る美食の香港～」と題し、たけのこ、ハマグリ、桜海老、白魚、独活、いちごなど春らしい食材を使用した新作や、ふかひれ、鮑、金華ハム、伊勢海老などの高級食材を使用した逸品をコースに散りばめた特別メニューをご用意するフェアを開催いたします。また、3月29日(日)には、黄綬褒章受章 南園総料理長 李国超による当日限りの豪華広東料理と「京劇」をお楽しみいただける午餐会も開催し、華やかなひとときをお過ごしいただけます。

インファームンイン
■櫻花満園「～黄綬褒章受章 李国超が贈る 春風薫る美食の香港～」
 期 間:3月1日(日)～4月5日(日) 店 舗:2階/中国料理<南園>



○ランチコース「桜」^{さくら} 4,500円*サービス料・税金込
 (本体価格3,789円) 【写真左(上)】

前菜盛り合わせ/海老とうどの山蒼子風味炒め/ふかひれと餃子入り、上湯蒸しスープ/卵白入り茶巾型蒸しまんじゅう・トピコのせシューマイ/白魚とベーコンのカリカリ炒め/桜海老とタラコ入りチャーハン/イチゴ入りココナッツプリン

○ランチ&ディナー「桜香」^{おうか}

9,500円*サービス料・税金込(本体価格7,998円)

前菜盛り合わせ/ホタテ貝とツブ貝、うどの山蒼子風味炒め/ミニふかひれ姿と餃子入り、上湯蒸しスープ/筍と干し豆腐干し海老の煮/鮑入り焼きパイ・鶏肉カレー入り焼きパイ/有頭大海老とエシャロットのピリ辛炒め/桜海老とタラコ、豚挽肉入りチャーハン/イチゴ入り、ココナッツプリン

○ディナーコース「桜舞」^{おうぶ} 15,000円*サービス料・税金込
 (本体価格12,627円) 【写真左(下)】

いどり前菜盛り合わせ/伊勢海老(外国産)とホタテ貝の生海苔炒め/ハマグリ入り、ふかひれの姿煮/鮑入り焼きパイ/筍と鮑、干し豆腐の煮/金目鯛入り、魚スープ煮込みそば/デザートセレクション

※上記のコースに「金華ハムの金目鯛巻き蒸し」と「国産牛サーロインの煎り焼き、茸入り黒豆味噌ソース」が2品追加となり、お食事が「桜海老と蟹肉入り、魚スープ煮込みそば」となったディナーコース「桜輝(おうき)」18,000円*サービス料・税金込(本体価格15,152円)もございます。



○ディナーコース「桜美」^{おうび} 25,000円*サービス料・税金込(本体価格21,045円)

焼き物入り前菜の盛り合わせ/鮑の生海苔炒めと鮑のオイスターソース煮/タラバ蟹肉入り、ふかひれの姿煮/伊勢海老の金華ハム煮/なまことスッポンの中国味噌煮/金針菜のせ魚の蒸しもの/海鮮入り煮込みそば/デザートプレート

**■特別イベント 黄綬褒章受章 南園総料理長 李国超が贈る
 「豪華広東料理 美食の香港と伝統芸能『京劇』の彩り」※要予約**

日 時:3月29日(日) 5:30p.m.～(受付5:00p.m.) 会 場:南館4階/宴会場
 料 金:18,000円(イベント参加費、お料理、お飲物、サービス料・税金込)
 出 演:新潮劇院/張桂琴(楊貴妃)ほか

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 力・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>