

2015年2月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

春の息吹を届ける繊細なアートと特別メニュー

「ハッピー・イースターフェア」

4月1日(水)～4月30日(木)

スーパーブッフェ<グラスコート> フレンチ&イタリアン<デュオフルシェット>ほか

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は4月1日(水)から30日(木)まで、館内5店舗において初の「ハッピー・イースターフェア」を開催いたします。イースターをテーマにした特別メニューをご提供するほか、店舗入口や南館2階/ブリアン前には、うさぎなどを描いた可愛らしい3Dシャドーボックスやエミューやダチョウなどの卵の殻に繊細な装飾を施したエッグアートなど、イースターにちなんだアート作品をお楽しみいただけます。また、イースターを象徴するタマゴや飛躍や発展を象徴し幸せを呼ぶとされるウサギをデザインにあしらった記念撮影スポットもご用意いたします。



2階/スーパーブッフェ<グラスコート>では、お子様から大人まで楽しめるようアレンジした料理長佐藤伸裕による特別メニューをお送りいたします。半熟卵とコンソメジュレと一緒に召し上がりいただく「サンダニエール産の生ハム」(ディナーのみ)、「タルタルソースでグラッセしたやわらか玉子」、「ミモザサラダ グラスコート風」などの卵を使ったお料理や、ミントの爽やかな香りとの相性が抜群の「仔羊のトマト煮込み」や「アーモンドとレーズンの焼き菓子」などイースターに西欧で親しまれているメニューを、フォワグラ(夜のみ)やローストビーフといった定番人気メニューと合わせてお楽しみいただけます。



2階/フレンチ&イタリアン<デュオフルシェット>では、イタリアの各地域でイースターの時期に食されるメニューを集めたイタリアンのランチコースとディナーコースをご用意いたします。ランチコース(4,500円)ではローストポークと玉子が入ったラザニアやデザートに麦の入ったリコッタチーズケーキ”パスティエーラ”などナポリ地域で楽しめるメニューを中心にお届けいたします。ディナーコース(9,500円)にはシチリア風の柑橘ソースでいただく鱈の甘酢ソテーや、ローマの伝統的な復活祭の料理「柔らかく煮た仔羊 マジョラムとレモンの香り」、フリウリ地方の復活祭のお菓子である木の実にレーズンの詰まったパイ菓子”プレスニツ”などをご用意いたします。

このほか、2階/オールデイダイニング<樹林>のスイーツブッフェや3階/アートラウンジ<デュエット>のアフタヌーンティーにてフェアメニューを、2階/フードブティック<ポピンズ>では、卵型のパッケージにゼリーを詰め合わせたテイクアウトスイーツをご用意いたします。

■ 「ハッピー・イースターフェア」 4月1日(水)～4月30日(木) 料金はサービス料・税金込

○2階/スーパーブッフェ<グラスコート>

※4月25日(土)、26日(日)、29日(水・祝)は昼・夜ともに時間制・特別料金

大人1名様 ランチ 平日 3,600円 土日祝 4,100円 / ディナー 平日 5,600円 土日祝 6,600円

※シニア(65歳以上)、小学生、幼児料金ございます。

○2階/フレンチ&イタリアン<デュオフルシェット>

イタリアンランチ「ナーシェレ(誕生する・芽生える)」 4,500円(本体価格 3,789円)

イタリアンディナー「ブオーナ パスクア(復活祭)」 9,500円(本体価格 7,998円)

○2階/オールデイダイニング<樹林>スイーツブッフェ、3階/アートラウンジ<デュエット>にてフェアメニューを、2階/フードブティック<ポピンズ>では卵型のパッケージにゼリーを詰め合わせたテイクアウトスイーツをご用意いたします。

※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。

○店舗入口や南館2階/ブリアン前にて「エッグアート&3Dシャドーボックスアート展」もお楽しみいただけます。

◎展示に関するお問合せ / (03) 5322-8061 【ロビーギャラリー直通】

◎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>