

2015年2月23日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

ホテルのプロが伝授する技やコツ  
味わいながら身につけるお作法講座から  
きき酒師おすすめの銘醸酒と特別料理を味わう会まで  
2015年3月開催のおしゃれ講座

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は、毎月バーテンダーや女将などホテルのプロがその技をお教える様々な講座を開催しておりますが、3月は「カクテル講座」、「女将に学ぶ大人のたしなみ講座」、「蔵元の会」と3つの講座を開催いたします。

3月15日（日）には45階/スカイバー<ポールスター>において、「デコポン」をテーマに、カクテルコンペティションで受賞経験をもつバーテンダーたちがプロの技とカクテルの楽しみ方をご案内する「カクテル講座」を開催いたします。講座はカクテルの基本知識やシェイク、ビルド、ステアなどの基本技法についてのレクチャーの後、バーカウンターの中で実際にシェーカーを使いカクテルを創作するワークショップ形式で行い、はじめての方からリピーターの方まで幅広く安心してお楽しみいただけます。

また3月24日（火）は若手社会人の方々が懐石料理を楽しみながら日本料理に関する知識やマナーを学べる「女将に学ぶ大人のたしなみ講座」を開催いたします。講師は、懐石<蒼樹庵>の女将である土屋 陽子で、若手社員やOLのみなさまへ向けて和室での基本的な作法や、箸や器の扱い方などの日本料理のマナーや知識を実践を交えお教えいたします。懐石料理をお召し上がりいただきながら、わかりやすく丁寧にご説明いたしますので、初心者の方もお気軽にご参加いただけます。

そして、3月29日（日）・30日（月）は2階/日本酒バー<天乃川>にて寛文2年(1662年)に創業した長野県「宮坂醸造株式会社～真澄～」のお話と料理長加藤敏之が腕をふるう旬の味覚をお楽しみいただける「蔵元の会」を開催いたします。

### ■スカイバー<ポールスター>「カクテル講座」

日時：3月15日（日）1:00p.m.～（受付12:45p.m.～）

場所：45階/スカイバー<ポールスター>

料金：1名様5,000円（講座、カクテル、オードブル、サービス料・税金込）

定員：20名様 ※要予約

テーマ：デコポン

講師：バーテンダー 大堀 聖直、西田 基

### ■2階/懐石<蒼樹庵>「女将に学ぶ大人のたしなみ講座」

日時：3月24日（火）7:00p.m.～9:00p.m.（受付6:30p.m.～）

場所：2階/懐石<蒼樹庵>

料金：1名様10,500円（講座、懐石料理、サービス料・税金込）

定員：20名様 ※要予約

講師：懐石<蒼樹庵> 女将 土屋 陽子（現代日本料理食卓作法認定講師）

### ■2階/日本酒バー<天乃川>「蔵元の会 ～宮坂醸造株式会社（真澄）～」

日時：3月29日（日）、30日（月）6:30p.m.～（受付6:00p.m.～）

場所：2階/日本酒バー<天乃川> ※会場は2階/和食<かがり>個室となります。

料金：10,500円（日本酒、料理、サービス料・税金込）

定員：各日24名様 ※要予約

※講師は変更になる場合もございます。

◎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>