

京王プラザホテル ニュースリリース

女性の美意識に訴える特別メニューを9つのレストランで
18・19世紀ヨーロッパの香水瓶から日本の漆芸香炉まで
ホテルロビーでの香りの器展示とともに

5月1日(金)～31日(日) 3階/アートルビーほか 入場無料

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は5月1日(金)から31日(日)までホテルロビーにおいて「貴婦人たちの美意識展 ～香りの器が誘う美への探求～」と題し、18・19世紀ヨーロッパの香水瓶や日本の漆芸香炉など、古今東西の香りの器を展示するのに合わせ、館内9つのレストランにおいて、女性の美意識をテーマとした特別メニューをご用意いたします。

特別メニューをご用意するのはフレンチ&イタリアン、懐石料理、鉄板焼、中国料理、韓国料理、アフタヌーンティーなど館内9つのレストランラウンジで、香水だけでなくそれを入れる器にも美を追求していた貴婦人たちに想いを馳せ、美味しさだけでなく見た目にもこだわった特別メニューを各料理長が創作し提供いたします。また5月20日(水)には、このたび展示するヨーロッパの香水瓶を所蔵する、箱根ガラスの森美術館館長岩田正崔(まさたか)氏を招き、香りの器に秘められた神秘的な世界についてのお話と、特別ランチをお楽しみいただく午餐会も開催いたします。



アコトダグニ像香瓶
1765年頃 英・チルシー窯



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>ではハーブの香りや野菜の旨みなどをお楽しみいただけるコース各種をご用意いたします。フレンチ&イタリアンのディナーコース(12,000円※サービス料・税金込 写真左)では、小さな器を香水瓶に見立てて盛りつけた5種類の前菜や、練りこんだトマトの色が美しい白身魚を包んだラビオリ、フォワグラのポワレを詰めた仔羊背肉を、砕いたヘーゼルナッツと香草のパン粉をまぶして焼き上げた香ばしいメイン料理、熱いミルクをかけてチョコレートを溶かし、層になったベリーやキャラメルソースをいただくアフガーダスタイルのデザートまでバラエティ豊かな全6品をご用意いたします。イタリアンディナー(フルコース 9,500円※サービス料・税金込)は

古代穀物のキヌアを使用したサラダ仕立ての前菜や高たんぱく低脂肪といわれるヤリイカの詰め物、デザートには古くから南イタリアで愛され、昨今話題のアーモンドミルクを使用したデザート ビアンコマンジャーレなど、食物繊維や滋養の深い食材を意識したコースとなっています。ランチ(3,800円※サービス料・税金込)は、ハーブの香る鶏肉のラグーでいただくトマトを練りこんだもちもちの食感がたまらない自家製パスタや、名前に元気が出るという意味が込められている「ティラミス」など、前菜とメインを含む全4品をお楽しみいただけます。



懐石料理<蒼樹庵>では、ランチ・ディナーのコースをご用意します。初夏を感じる彩り豊かな野菜とともにいただく太刀魚のバター焼きや、薫焼き鯉酢じめ、新生姜の釜炊き御飯などをお楽しみいただくランチコース(9,500円は※サービス料・税金込)は、盛り付けも愛らしくをご用意いたします。ディナーコース(15,500円は※サービス料・税金込 写真左)には、相並抹茶葛打ちの緑色が美しい清まし仕立てや、焼き物に鱈のフォワグラ焼きと黒毛和牛の香り焼きなど贅沢な一品、とろける丸茄子に蝦夷鮑、車海老を盛り付けた煮物など四季の美しさを感じるコースをお召し上がりいただけます。



そのほか、白いマーボー豆腐が楽しい中国料理<南園>のランチコース(4,500円は※サービス料・税金込 写真左)や前菜からデザートまで、少しずつ多種類のメニューをご提供する女性に人気のオールデイダイニング<樹林>の木漏れ日ランチ(3,000円は※サービス料・税金込)など、9つのレストラン・ラウンジで特別メニューをご用意いたします。

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>

■「貴婦人たちの美意識展 開催記念特別メニューフェア」

5月1日(金)～31日(日) ※記載の料金は全てサービス料・税金込

◇2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

- ◎イタリアンランチ「アッティエーヴォ」 3,800円
トマトを練りこんだ自家製パスタ〜ピチ〜ハーブを効かせた鶏肉の白い香りラグー/真鯛の軽いトマト煮ほか全4品
- ◎イタリアンディナー「ヌトゥリエンテ」 9,500円(魚または肉のチョイス 7,000円)
海の幸とキヌアのサラダ仕立て/全粒粉と玉子を練りこんだ自家製タリアテッレ/仔牛の網焼きほか全5品
- ◎フレンチ&イタリアンディナー「スプレッディード」 12,000円
冷前菜盛り合わせ(生ハムとパートフィーロ、冷製トマトのスープ、トリッパとオレンジほか全5品)/カダイフをまとった鯛のムニエル ブールブランソース/仔羊背肉のファルチ フォワグラを詰めてほか全6品

◇2階/懐石<蒼樹庵>

- ◎ランチコース 9,500円
先付(青豆葛豆腐、稚鮎の南蛮漬け)/太刀魚バター焼き/藁焼き鰯酢/新生姜釜炊き御飯ほか全9品
- ◎ディナーコース 15,500円
清まし仕立て 相対漆器打 鱈フォワグラ焼き 焼き野菜 黒毛和牛香り焼き アボカド西京貴ナ/丸茄子の釜盛りほか全9品

◇2階/中国料理<南園>

- ◎ランチ「青玉」4,500円 海鮮とナメのとろみスープ、いろいろ野菜入り白マーボー豆腐ほか全7品
- ◎ランチ&ディナー「翠玉」9,000円 海老とゆめ虹の龍井茶炒め、黒豚肉ときゅうりのXO醬炒めほか全7品

◇本館7階/鉄板焼<やまなみ>

- ◎ランチ「はまなす」7,500円 / ランチ&ディナー「あやめ」 19,000円

◇本館7階/天麩羅<しゅん>

- ◎ランチ「こでまり」 5,500円 / ディナー「すずらん」 12,000円

◇2階/オールデイダイニング<樹林> ◎木漏れ日ランチ 3,000円

◇2階/和食<かがり> ◎ランチ「玉手箱」 3,600円

◇2階/コリアンダイニング<五穀亭> ◎ランチ「チャンミ〜薔薇〜」 3,600円

◇3階/アートラウンジ<デュエット>【提供時間 12:00 noon〜5:00p.m.】※数量限定

- ◎アフタヌーンティー「午後の宝石箱〜貴婦人たちのティータイム〜」 3,100円

■「貴婦人たちの美意識展 ～香りの器が誘う美への探求～」

期間:5月1日(金)～5月31日(日) 場所:3階/アートルビーほか 入場無料

◆特別展示

「王侯貴族が愛した18・19世紀香水瓶の華」

箱根ガラスの森美術館が所蔵する18・19世紀ヨーロッパの王侯貴族の女性に愛されたベルリン王立磁器窯(ドイツ)やチェルシー窯(イギリス)などの磁器製香水瓶22点を展示。

「伊万里鍋島焼の香水瓶」畑萬陶苑 伝統工芸士畑石眞嗣氏による作品展

「日本伝統の漆芸による香炉と香合」漆芸家 松本達弥氏による作品展

◆特別イベント トーク&ランチ「香りの器に込められた美学」【要予約】

日時:5月20日(水) トーク:12:15p.m.～ 食事:1:30p.m.～

場所:トーク/宴会場 食事/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

料金:1名様8,000円(イベント参加費、料理、サービス料・税金込)

講師:箱根ガラスの森美術館 館長 岩田 正崔氏

◎展示に関するお問合せ/03-5322-8061【ロビーギャラリー直通】

◎メニューに関するお問合せ/03-3344-0111【レストラン予約】