

2015年3月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

需要の高いケータリングを本格商品化  
黄綬褒章受章料理長・バーテンダーなどプロフェッショナルが  
ご希望のメニューを作成してパーティを演出

2015年4月1日(水)～2016年3月31日(木)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は、日ごろ顧客企業より受注し好評を得ているケータリング宴会をこのたび分かりやすくプラン商品化し、新規法人および個人宅への販売拡大を図ります。プラン料金は5名様150,000円～で、ご希望により各分野のプロフェッショナルがお客様のご希望のメニューを監修し、パーティ演出をいたします。

京王プラザホテルでは、これまで企業・団体様の周年記念や竣工披露など数多くのケータリングを毎年受注してまいりました。人数は5名様から1,000名様を超える大規模なもの、また場所も公共の建物から工期完了直後のビルまで多岐にわたり、その数は過去5年だけでも100件以上に及びます。今後も東京オリンピック・パラリンピックに向けた建設需要の高まりによる上棟式・竣工披露の需要増や高級タワーマンションをはじめとするパーティスペースの広い個人宅の増により、ケータリング需要が高まることを見据え、このたびプラン商品化することといたしました。

京王プラザホテルは和洋中の料理人を自社で擁し、業界で初めて和・洋・中・製菓すべての宴会厨房で東京都食品衛生自主管理認証を得るなど、衛生管理水準の向上にも積極的に取り組んでいます。そうした取り組みへのご信頼や料理の質の高さとバラエティの豊かさ、VIPをお迎えする式典など、経験豊富な宴会サービスの技能が評価され、ケータリング宴会でもご好評をいただいております。



### ■「ケータリング・フォーマルディナープラン」

期間:2015年4月1日(水)～2016年3月31日(木)

料金:1名様 30,000円～(お料理、ケータリングフィー、サービス料・税金込)

\*お飲物別 [お人数:5～20名様]

#### 【メニュー監修】

フランス料理 市川 博史(総料理長 フランス料理アカデミー金賞受賞)

中国料理 李 国超(南園総料理長 黄綬褒章受章)

日本料理 加藤 敏之(和食統括料理長)

カクテル 渡辺 一也(料飲部部長 バーテンダー 黄綬褒章受章)

\*会場条件によりご相談させていただきます。

\*ブッフスタイルでのケータリングをご希望の方には下記のプランもございます。

「ケータリングブッフェプラン」

ご料金:(ブッフ料理、ケータリングフィー、サービス料・税金込)

30名様 380,000円～

60名様 730,000円～

100名様 1,100,000円～

●お問合せ・ご予約/03-3344-0251【宴会予約直通】

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>