

2015年4月21日

京王プラザホテル ニュースリリース

静岡・山梨の食材を取り入れた特別メニュー

富士山モチーフのスイーツなど

「芸術と文化の山 富士山を味わうフェア」

6月1日(月)～30日(火) 館内5店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は6月1日(月)から30日(火)まで、「芸術と文化の山 富士山を味わうフェア」と題し、スーパーbuffet、和食オールデイダイニング、フードブティック、アートラウンジの館内5つのレストランラウンジにおいて、静岡県・山梨県の食材を取り入れた特別メニューや富士山を連想させるスイーツをご提供するフェアを開催いたします。期間中ホテルロビーほかでは、日本に2人しか居ないとされる銭湯背景画家の作品や、山梨県にゆかりのある現代作家による富士山絵画や書などの展示もお楽しみいただけます。また、フェア開始前日の5月31日(日)には、銭湯背景画家 丸山清人氏によるライブペインティングを開催いたします。約3メートル×2メートルの大きなベニヤ板に描かれる半世紀以上の経験から織り成される熟練の技と圧巻の作品をご覧ください。なお、完成した作品は期間中南館3階/ロビーにて展示いたします。

2階/フードブティック<ポピンズ>では、シェフパティシエ 穂山敏信による富士山の形が可愛いムースケーキ「Mt. Fuji 2015」を販売いたします。静岡産の抹茶を使用したムースは大人から子供まで楽しめる軽くなめらかな口当たりです。土台のスポンジにも静岡産の抹茶が使用され、アクセントには大納言が入っており、3~4名様でお召し上がりいただけるサイズとなっています。こちらは一昨年のフェアで発売以来、毎年新しいレシピでご紹介しており、富士山に縁のある方へのお誕生日ケーキなど贈答用としても、大変ご好評をいただいております。



洋食を中心に約70種類の豊富な品揃えと、シェフが目の前で調理するライブキッチンが人気の2階/スーパーbuffet<グラスコート>では、甲州ワインビーフの赤ワイン煮や甲州富士桜ポークのしゃぶしゃぶ仕立て、ランチのタイム限定でお楽しみいただける桜えびのリゾットなどのほか地産の食材や、静岡おでん、浜松餃子などの人気地元グルメをお楽しみいただけます。また、「富士山麓の湧水魚 富士トラウトの塩釜焼き 茶葉の香り」は、富士山系の清らかな冷湧水でじっくりと育てられた、きめ細かくクセのない上品な脂の「富士トラウト」を一匹丸ごと茶葉の香る塩釜で焼き上げた料理長おすすめの逸品です。

2階/和食<かがり>では、ランチ「赤富士御膳」とディナーコース「富嶽三十六景」をそれぞれご用意いたします。ランチでは、釜揚げしらすや桜えび富士高原鶏の照り焼き、地元で愛されるおつけだんごを清まし仕立てにアレンジしたお椀、由比の桜えびのご飯など、郷土色を感じるメニューが登場いたします。ディナーコース「富嶽三十六景」では、葡萄の搾り粕を飼料に加えることで肉の旨みを引き出した甲州ワインビーフのローストや、海から離れた山奥の甲州に海の幸を新鮮なまま運ぶための知恵として生まれ、武田信玄も好んで食べたという言い伝えのある煮貝を床節でご用意いたします。魚介を浜で煮てしょうゆ漬けにし馬の背で揺られながら甲州まで運ぶなか、程よい旨みと柔らかさになったという逸話を床節でお楽しみ下さい。



2階/オールデイダイニング<樹林>では、甲州富士桜ポークのジューシーなトンテキ丼や富士山にじますのとろけるようなマリネと桜えびの風味で味わうクリームパスタと、親しみやすいメニューが登場いたします。

3階/アートラウンジ<デュエット>では、赤富士をモチーフにした「山梨県産の桃を使ったピーチメルバ」を販売いたします。山梨県産のフレッシュな桃の上にバニラアイス、その上からたっぷりイチゴやラズベリーのパューレで甘酸っぱいソースをかけ、雲海に見立てたわたあめをのせた華やかなデザートです。また期間中、店内には画家 石崎昭三氏による富士山をテーマとした日本画で店内



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>

を彩られますので、富士山のアートとスイーツを同時に楽しむことができます。

■「芸術と文化の山 富士山を味わうフェア」6月1日(月)～30日(火)

※記載の料金は全てサービス料・税金込(フードベティックポピンズ)のケーキは、税金込)

◇2階/スーパーブッフェ<グラスコート>

ランチ 大人 平日 3,600円 / 土日 4,100円 ※シニア(65歳以上)小学生、幼児料金あり。

甲州ワインビーフの赤ワイン煮/富士山麓の湧水魚 富士トラウトの塩釜焼き 茶葉の香り/甲州富士桜
ポークのしゃぶしゃぶ仕立て/富士高原鶏のロースト(ディナーのみ)/静岡おでん/浜松餃子/桜えび
のリゾット(ランチのみ)/吉田のうどん グラスコート風(ランチのみ)ほか

◇2階/和食<かがり>

ランチ「赤富士御膳」 4,200円

小鉢(釜揚げしらすの磯和えほか2品)/産地直送地魚ほかお造り二種盛り/富士高原鶏の照り焼き/桜えびご飯
おつけだんご ほか全7品

ディナー「富嶽三十六景」 10,500円

伊佐木の香り焼き/甲州ワインビーフのロースト/鮎の唐揚げ～あん掛け～/床節煮貝 ほか全8品

◇2階/オールデイダイニング<樹林>【提供時間 11:00a.m.～10:00p.m.】

甲州富士桜ポークのトンテキ丼 2,800円

富士山にじますのマリネと桜えびのクリームパスタ 2,300円

◇2階/フードベティック<ポピンズ>

静岡産抹茶のムースケーキ 「Mt. Fuji 2015」 2,000円

◇3階/アートラウンジ<デュエット>【提供時間 10:00a.m.～5:00p.m.】

山梨県産の桃を使ったピーチメルバ 1,300円(山梨県の和紅茶セット 1,850円)

※上記デザートは、オールデイダイニング<樹林>でも販売いたします。

(和紅茶セットは、アートラウンジ<デュエット>のみ販売)

※使用食材には、静岡県・山梨県産でないものも含まれます。

※京王プラザホテル八王子の一部レストランでも特別メニューをご提供いたします。

◎お問合せ・ご予約/(03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

■特別展示

◇「石崎昭三・富士を描く」 場所：メインロビーほか

◇「富士礼賛」 場所：2階/レストランコリドールほか

画家の櫻井孝美氏や河内成幸氏をはじめとした山梨県にゆかりのある現代作家による富士山の
絵画・書など17点を展示いたします。※協力：NPO法人 芸術文化振興センター(山梨県大月市)

◇「Mt. Fuji in public bath house(銭湯の中の富士山)」 場所：南館ロビー

現役の浴場背景画絵師・丸山清人氏による今回書き下ろし作品のほか、大小作品
約10点を昭和の古き良き公衆浴場の歴史やマナーなどを織り交ぜて展示いたします。

※協力：公衆浴場背景画保存会・普及会

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

■特別イベント

◇「銭湯富士ライブペインティング」※無料・入退場自由

日時：5月31日(日) 11:00a.m.～3:00p.m. 場所：南館3階 外スペース

日本で2名しかいないと言われている現役の浴場背景画絵師・丸山清人氏がベニヤ板
に富士山の背景画を即興で描きます。

特別イベントに関するお問合せ/(03) 5322-8435 【イベント担当直通】(月～金 10:00a.m.～6:00p.m.)

■外国人向け宿泊プラン

◇「A Taste of Japan (June special)」5月30日(土)～7月5日(日)

1室2名様ご利用の場合 ご1泊につき1名様20,000円～

*3泊のご宿泊、ご朝食3回、2階/和食<かがり>でのSAKURAディナー1回
富士山グッズ(ポスター、有田焼)のプレゼント、サービス料・税金込

宿泊プランのお問合せ・ご予約/(03) 5322-8000 【宿泊予約】