

## 京王プラザホテル ニュースリリース

実力派窯元と7人の料理長のコラボレーション  
 「有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食」  
 明治有田の壮大な装飾展示や12窯元の作品販売も  
 7月1日(水)～7月31日(金) レストラン&バー・ラウンジ11店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は7月1日(水)から7月31日(金)まで、有田・伊万里焼の実力派窯元による器でお楽しみいただける特別メニューを、懐石料理フレンチ&イタリアンなど館内11店舗のレストラン&バー・ラウンジでご提供いたします。こちらは「第35回 有田・伊万里やきもの夏まつり～万国博覧会と明治有田 ジャポニズムの源流」の一環としてご用意するもので、ホテルロビーでは明治有田の壮大な装飾展示や実力派窯元の作品展示・販売(展示は8月2日まで)も同時にお楽しみいただけます。

懐石料理<蒼樹庵>、和食<かがり>、フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>では白磁や染付け、色絵といった従来の有田焼に加え、今年3月に料理長が直接現地に赴き、見立ててきた特長的な形状やデザインの器も使用したコース料理をご用意いたします。またアートラウンジ<デュエット>では明治様式の華やかさをイメージした器を使用したケーキセットを、天麩羅<しゅん>では、諸国大名への献上品を生み出した鍋島藩窯の技術の粋を受け継ぐ畑萬陶苑の伊万里鍋島焼を使用したコース料理をご提供するほか中国料理・韓国料理・オールデイダイニングのお料理やバー2店舗のカクテルも含め幅広いメニューを有田・伊万里焼でご用意しておもてなしいたします。

懐石料理<蒼樹庵>では、欧州の気風と日本の独自性を盛り込んだデザインが特徴の「深川製磁」の銘品や、「徳幸窯」の唐草文様の丸い器に、夏の暑さに負けない逸品として“すっぽん”から丁寧に取った旨みたっぷりの出汁仕立ての茶碗蒸しや、「やま平窯」の重箱を模った器にさっぱりとお召し上がりいただける季節野菜と黒毛和牛の蒸し物を、湯気を演出して盛り付けお楽しみいただけます。和食<かがり>では、「徳幸窯」の味のある器で唐津自然薯の熱々の揚げ出しや鮎小袖ずしを、「やま平窯」の上品なシルエットの器にお造りをご用意します。天麩羅<しゅん>では、季節ものである鱧やそら豆など旬の味わいを楽しむ天麩羅のコースを「畑萬陶苑」の繊細で涼しげな伊万里鍋島焼でご堪能いただけます。



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>では、「やま平窯」による新作のお皿、「辻与製陶所」の華やかな器を使用し、フレンチとイタリアンを両方のメニューをコース仕立てでお楽しみいただけます。オールデイダイニング<樹林>では「辻与製陶所」の器に唐津漁港から取り寄せた魚の香ばしいフライを、ホテルのブルーランジェが焼き上げた佐賀海苔入りブレッドではさんだフィッシュサンドのセットメニューをご用意いたします。



アートラウンジ<デュエット>では、「弥佐エ門窯」の明治様式をイメージした華やかで優雅なデザインの器で佐賀県産の嬉野紅茶とホテルパティシエが作るケーキのセットをお楽しみいただけます。また、メインバー<ブリアン>スカイバー<ポールスター>では深い技術と柔軟な発想で様々なジャンルに挑戦している「辻与製陶所」の器に抹茶と国産ウイスキー「竹鶴」を使用した和のカクテルを、そして日本酒バー<天乃川>では優しいぬくもりを感じる「伝平窯」の器に佐賀の日本酒をご提供いたします。



このほか中国料理<南園>では、匠の蔵シリーズの器に、高級食材のあわびを贅沢にのせ、干し貝柱の味わいが豊かなふかひれたたっぷりのあんかけ御飯を、コリアンダイニング<五穀亭>では「ARITA PORCELAIN LAB」のコニックと名付けられた3段重ねの器を活かし、ピリ辛の豚肉が美味しいチョル麺と佐賀のりを使用した韓国海苔巻きをのセット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>

レストランで使用している器をはじめとする各窯元の力作は、3階/アートロビーで期中販売（※匠の蔵シリーズを除く）されますので、お食事の前後に有田・伊万里焼のお買い物もお楽しみいただけます。実際にレストランで器を手にし、口当たりの良さや盛り付けられた様子を気に入られてお求めになる方も多く、またお土産に購入される海外ゲストもいらっしゃいます。

期間中ホテルロビー等では、2016年の有田焼創業400年に向けた「万国博覧会と明治有田 ジャポニズムの源流」をテーマとした展示もお楽しみいただけます。明治時代にヨーロッパ各地で開催された万国博覧会の「有田焼」ブースをイメージした佐賀県主催の壮大な特別記念展示や貴重な「明治有田」をイメージした作品から実力派窯元による「陶画」まで日本を代表する伝統文化である有田・伊万里焼の魅力を発信する展示（入場無料）を行い、お食事に加えて文化鑑賞もお楽しみいただけます。7月22日（水）には、明治有田の魅力にまつわるお話と総料理長 市川博史による特別メニューをお楽しみいただく特別イベントも開催いたします。

## ■有田・伊万里やきもの夏まつり～万国博覧会と明治有田 ジャポニズムの源流 「実力派窯元の有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食」

期間：7月1日（水）～7月31日（金）※記載の料金はサービス料・税金込

### 2階/和食くかがり>

○ランチ「有田御膳」 4,200円

産地直送地魚他 二種盛り/鱸の蓼葉焼き/ギョロツケ/肥前さくらポークの山椒煮 ほか全8品

○ディナー「唐津物語」 10,500円

鱧の山椒焼き/唐津・自然薯の揚げだし/佐賀県産和牛のロースト/すっぽん丸蒸し/（冷）佐賀県・神埼そうめん ほか全9品

### 2階/懐石料理<蒼樹庵>

○ランチ「涼風」 9,500円

お造り三種盛り合わせ/えぼ鯛柚庵焼き、車海老のずんだ揚げ/地鶏酒蒸し/梅しらす釜炊き御飯 ほか全9品

○ディナー「陶里」 18,000円

滝川豆腐/玉蜀黍海老真丈/鱧葛打ち清まし仕立て/かます酒盗焼き/黒毛和牛/蛸と芋の釜炊き御飯 ほか全11品

### 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

○フレンチ&イタリアンランチ「セラミーカ」 4,500円

トマトに詰めたライスサラダ/玉子で練った自家製“トンナレリ”（角太打ちパスタ）～アラビアータ～/真鯛のポワレとコルネに帆立貝のムース詰めを添えて ほか全4品

○フレンチ&イタリアンディナー「ARITA-Duo」 12,000円

呼び鳥賊と海の幸のマリネ カリッと焼き上げた冷製ラザニア仕立て/伊万里大河内豊園のカボチャを詰めた“トルテリ”（包みパスタ）又は“ピチ”（モチモチ太打ちパスタ）/唐津鰯から魚と、アサリのプレゼ/佐賀県産和牛サーロインのタリアータ ほか全6品

※フレンチ&イタリアンランチ「アルティフィーチョ」8,500円、フレンチディナー「フォワイエ」18,000円もございます。

### 本館7階/天麩羅<しゅん>

○ディナー「いまり」 18,000円

お造り三種盛り合わせ/天麩羅（巻海老、鱧、きす、穴子、たらば蟹、蓮根、そら豆、いんげん、子苺荷、雲丹大葉の磯辺）/小海老と小柱のかき揚げ（天井または茶漬け） ほか全6品

2階/中国料理<南園> 「あわびと干し貝柱入り ふかむれのあんかけご飯セット（プチデザート付）」4,900円

2階/コリアンダイニング<五穀亭> 「冷しゃぶサラダ麺とキンパ定食」 2,500円

2階/オールデイダイニング<樹林> 「有田プレート」 2,300円

2階/日本酒バー<天乃川> 「伝平窯の酒器で楽しむ佐賀の日本酒」720円～

2階/メインバー<ブリアン> 45階/スカイバー<ポールスター> 「有田焼カクテル」1,500円

3階/アトラウンジ<デュエット> 明治有田で味わう嬉野紅茶とケーキのセット」1,650円

### ◆器使用窯元

「ARITA PORCELAIN LAB」 「辻与製陶所」 「伝平窯」 「徳幸窯」 「畑萬陶苑」

「深川製磁」 「弥佐エ門窯」 「やま平窯」 「李荘窯業所」

○お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表） レストラン予約