

2015年7月21日

京王プラザホテル ニュースリリース

黄綬褒章受章 李国超が食と不老長寿を極めた絶対君主

『始皇帝』に想いを馳せた秋の特別メニュー

「能 咸陽宮」とともに楽しむ特別賞味会も

9月1日(火)～30日(水) 2階/中国料理<南園>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は、9月1日(火)から30日(水)まで2階/中国料理<南園>において「黄綬褒章受章 李国超が贈る中秋節～天高く馬肥ゆる秋の豪華広東料理～」と題し、昨年春の褒章にて黄綬褒章を受章した南園総料理長 李国超が広東海鮮料理を中心に、ポルチーニ茸やアミガサ茸、松茸など秋の香りを感じるきのこをアクセントに、古代中国で初の天下統一を果たし不老長寿の飽くなき願いを持って食の研究を奨励した「始皇帝」をイメージした特別メニューをお届けいたします。また9月21日(月・祝)には、始皇帝にまつわる「能 咸陽宮」の世界を能楽師による解説と宝生流能楽によるダイジェスト実演でお楽しみいただき、当日限りの特別メニューをお楽しみいただける特別賞味会も開催いたします。

ランチでは、兵馬俑で有名な西安の料理を代表する刀削麺を南園風にアレンジし麻辣の辛味を効かせた汁なし刀削麺や、アヒルの塩玉子を浮かべたふかひれスープ、百合根の食感が楽しい香菜を効かせたキノコ・ユリ根入り蒸し餃子と、ニンニクの芽とぷりぷりの海老を包んだ美しいグリーン蒸し餃子、白身魚の甘みが感じられるシューマイの3種の特別点心、キノコ醬で炒めた海老とイカをお楽しみいただける魚介の一皿や、食欲をそそるレンコンやカボチャ入りの黒酢すぶた、デザートは柿プリンまで全7品の特別コース「秋草」(4,500円)をご用意いたします。なお、お得な飲茶コース(平日3,000円土日祝3,980円)でも特別点心をご提供いたします。



ディナーでは、まさに広東料理の王道である高級食材のふかひれやあわび、黒毛和牛を松茸と炒めた逸品など秋の味覚と共に楽しみいただけるコース「金秋」(15,000円)と「皇秋」(18,000円)をご用意いたします。「金秋」(15,000円)では、八角の香る叉焼や腸詰、サーモンの湯葉巻き老酒漬けや塩水漬けの海老などを盛り合わせた前菜8点の盛り合わせや、あわびとツブ貝の食感にきのこの香る醬を合わせた炒め、厚みがあり歯応えが特長の希少なモウカザメヒレと煮込んだとろけるような白菜のクリーム煮、旨みたっぷりの海老入り煮込みそばにはポルチーニ茸が秋らしい味わいを添えます。コースを締めくくるデザートには新作のチョコレート月餅を含む月餅2種と人気の杏仁豆腐などからお選びいただけるデザートセレクションをご用意いたします。さらに「皇秋」(18,000円)では、アミガサ茸入りのふかひれの姿の蒸しスープや、伊勢海老と春雨のエビソース煮をご一緒にお召し上がりいただけます。そのほか、燕の巣、あわびやなまこ、山海の珍味高級蒸しスープ『佛跳牆』(ファティユーチョン)など、南園総料理長 李国超の真髓をお召し上がりいただく要予約制のディナーコース「中秋」(25,000円)や、ランチ&ディナーでお楽しみいただける「秋月」(9,500円)をご用意し、バラエティに富んだメニューからお選びいただけます。



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・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>

■「黄綬褒章受章 李国超が贈る中秋節

～天高く馬肥ゆる秋の豪華広東料理～

○期間：9月1日（火）～9月30日（水） ○場所：2階/中国料理＜南園＞

○メニュー

平日飲茶ランチ 「秋華席(しゅうかせき)」 3,000円(本体価格 2,526円)

土日祝飲茶ランチ「昇華席(しょうかせき)」 3,980円(本体価格 3,351円)

ランチコース「秋草(あきくさ)」 4,500円(本体価格 3,789円)

前菜の盛り合わせ/エノキ茸と塩玉子入り、ふかひれスープ/海老とイカのキノコ醬炒め/
三種点心、セロ蒸し/レンコンとカボチャ入り 黒酢すぶた/南園風汁なし麻辣刀削麵/柿プリン

ランチ&ディナーコース「秋月(あきつき)」 9,500円(本体価格 7,998円)

中秋前菜の盛り合わせ/海老とイカのキノコ醬炒め/蟹肉と塩玉子入り ふかひれスープ/
キノコと彩り野菜のXO醬炒め/牛ホホ肉と栗の煮、黒酢ソース/白身魚のキノコのせ蒸し/
南園風汁なし麻辣刀削麵/柿プリン

ディナーコース「金秋(きんしゅう)」 15,000円(本体価格 12,627円)

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/あわびとツブ貝のキノコ醬炒め/黒毛和牛と松茸の炒め/
モウカザメヒレと白菜のクリーム煮/ポルチーニ茸と海老入り煮込みそば/
南園特製月餅二種/デザートセレクション

ディナーコース「皇秋(こうしゅう)」 18,000円(本体価格 15,152円)

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/あわびとツブ貝のキノコ醬炒め/
アミガサ茸入り、ふかひれ姿の蒸しスープ/黒毛和牛と松茸の炒め/モウカザメヒレと白菜の
クリーム煮/伊勢海老と春雨のエビソース煮/ポルチーニ茸と海老入り煮込みそば/
南園特製月餅二種/デザートセレクション

ディナーコース「中秋(ちゅうしゅう)」 25,000円(本体価格 21,045円) 要予約

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/あわびとなまこの煮 三種キノコ添え/山海珍味の高級蒸し
スープ/ツバメの巣と絹笠茸の翡翠上湯/モウカザメヒレと白菜のクリーム煮/伊勢海老と春雨の
トリュフ煮/ポルチーニ茸と白身魚入り煮込みそば/南園特製月餅二種/デザートセレクション

■「黄綬褒章受章 李国超が贈る特別料理と能『咸陽宮』を楽しむ賞味会」

※要予約

不老長寿を願ってやまなかった秦の始皇帝に想いを馳せ、南園総料理長 李国超が
真心を込めてお届けするこの日限りの特別メニューをご賞味いただきます。お食事の後
は、始皇帝の住まう荘厳華麗な宮殿を舞台に繰り広げられる生死を分けた駆け引きを
描いた能『咸陽宮』の世界を、宝生流第二十代宗家 宝生和英氏による解説と
ダイジェスト実演でお楽しみいただきます。

日時：9月21日（月・祝） 5:30p.m.～（受付5:00p.m.～）

会場：受付・お食事 2階/中国料理＜南園＞、お能 南館4階/宴会場＜錦＞

料金：23,000円（お食事・お飲み物・お土産・サービス料込・税金込）

出演：始皇帝：宝生和英（シテ方宝生流） 荊軻：野口能弘（ワキ方下掛宝生流） ほか

解説 宝生和英（ほうしょう・かずふさ）宝生流第二十代宗家。和の会主宰。

1986年、室町時代より続く能楽の名門、宝生家に生まれ、2008年、東京藝術大学音楽学部邦楽
科を卒業後、同年4月に宗家を継承する。祖父・故宝生英雄、十九世宗家宝生英照に師事。

1991年初舞台「西王母」子方、1995年初シテ祝言「岩船」、2008年二十世宝生流宗家継承
継承披露能にて「翁」を抜き、これまでに「鷲」「石橋」「道成寺」「乱」など秘曲を多数抜く。

また演能活動だけではなく、後進の指導、伝統芸能のコンテンツクリエイトなども手がける。

※上記料金はサービス料・税金を含みます。

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）レストラン予約