

2015年7月21日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

### 日本の美意識を伝える箸の展示と高級箸プレゼント付き特別メニュー 「箸・はし・Hashi展 IV～テーブルコーディネートでつなぐ日本の美」

展示：9月15日（火）～29日（火） 3階/アートロビー 入場無料

特別メニュー：9月1日（火）～30日（水）本館7階/天麩羅<しゅん>、鉄板焼<やまなみ>、2階/和食<かがり>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は9月15日（火）から29日（火）まで3階/アートロビー等において「箸・はし・Hashi展 IV～テーブルコーディネートでつなぐ日本の美」と題し、日本文化を象徴する箸の数々を美しいテーブルコーディネートとともに展示・販売いたします。若狭塗・輪島塗・津軽塗など漆黒という技術の中に日本人のわび・さびが感じ取れる全国各地の塗箸や、食の歳時記に応じた季節感溢れる箸、伝統の絵柄や色彩を施し日本人の美意識を投じた箸などをご覧ください。また、9月1日（火）から30日（水）まで本館7階/天麩羅<しゅん>、鉄板焼<やまなみ>、2階/和食<かがり>の館内3店舗において高級箸のプレゼント付きメニューをご用意いたします。

「箸・はし・Hashi展」は、ホテルを訪れる国内外のお客様に、箸と日本の食文化の素晴らしさを発信したく開催するもので、今年で4年目となります。京王プラザホテルの宿泊客の外国人比率は約70%にのぼり、時間を惜しんで日本での滞在を楽しむ海外のお客様をはじめ、毎年好評をいただき、お土産に買い求める姿も多く見られます。

今年創業94年の箸のトップブランド「兵左衛門」の箸と「美命 mikoto」の器を中心としたこだわりの器を用いて、食空間プロデューサー 丸山洋子さんによるテーブルコーディネートをお楽しみいただけます。

「吉祥祝言」「四季の彩」「華麗なる香」「富貴の茶会」の4つのテーマから、箸の歴史や文化的背景など、日本人が育んできた箸の文化や歳時記をお伝えいたします。日本人の生活に欠かせない箸は、季節ごとやお祝いなどシーンに合わせて異なるデザインや素材の箸を使う楽しみがあり、様々な生活の節目を感じるツールにもなっています。箸だけで食事をするのは日本独自の文化と言われ、日本人のわび・さびが感じ取れる全国各地の塗箸や、食の歳時記に応じた季節感溢れるお箸、伝統の絵柄や色彩を施し日本人の美意識を投じたお箸などの展示を通して日本文化を発信いたします。



また、天麩羅<しゅん>、鉄板焼<やまなみ>、和食<かがり>の館内3店舗において高級箸のプレゼントがついた秋の味覚がお楽しみいただけるコースメニューをランチディナー共に販売いたします。創業大正10年より受け継ぐ、16の工程に及ぶ伝統技巧を職人がひとつひとつ丁寧に仕上げる純国産加工、そして若狭が生んだ伝統技法「研出」による「根来塗箸」を1コースにつき1膳プレゼントいたします。

#### ■特別展示「箸・はし・Hashi展 IV～テーブルコーディネートでつなぐ日本の美」

期間：9月15日（火）～9月29日（火）10:00a.m.～6:00p.m.（最終日は4:00p.m.まで）

場所：3階/アートロビー 協力：株式会社兵左衛門

- ・テーブルコーディネート「吉祥祝言」「四季の彩」「華麗なる香」「富貴の茶会」食空間プロデューサー 丸山洋子
- ・箸の展示販売「伝統とオーダーメイドの箸」 伝統：若狭塗 / オーダーメイド：箸職人 小林守
- ・器の展示販売 牡丹や菊などの吉祥柄を大胆な構図で描く「美命 mikoto」の器

○展示に関するお問合せ／（03）5322-8061【ロビーギャラリー直通】

#### ■特別メニュー 期間：9月1日（火）～9月30日（水） ※記載の金額はサービス料・税金込

本館 7階/鉄板焼<やまなみ> ランチ 8,000円、ランチ&ディナー 19,000円

本館 7階/天麩羅<しゅん> ランチ 6,000円、ランチ&ディナー 13,000円

2階/和食<かがり> ディナー 10,000円

特典：職人が16工程におよぶ伝統技法でひとつひとつ作り上げる『根来塗箸』をプレゼント

○レストランについてお問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表） レストラン予約

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

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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