

2015年9月7日

京王プラザホテル ニュースリリース

岩手や東北のうまい食材を贅沢に使用し、秋の食欲を満たす
料理長 加藤敏之が贈る～三陸・みちのくフェア～
10月1日(木)～31日(土) 2階/和食くかがり>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)2階/和食くかがり>は10月1日(木)から31日(土)まで、「三陸・みちのくフェア」と題し、料理長 加藤敏之が岩手や東北の食材をふんだんに使って仕上げた、滋味深い秋の味覚をランチ・ディナーでお届けいたします。

ランチ「三陸・みちのく御膳」では、白金豚のしっとりとした舌触りが特徴で脂身の甘さが際立つ「白金豚しゃぶ～トマト汁掛け～」の逸品をはじめ野菜や鶏肉などの具材がたっぷり入った清まし仕立ての「南部せんべい汁」など、小鉢から彩りの良いメニューが並ぶ御膳で岩手や東北の食材を贅沢に味わえる全8品をご用意いたしました。



ランチ「三陸・みちのく御膳」

ディナー「奥の細道」の「焼き雲丹すし～八木澤商店の醤油にて～」では、炙った八木澤商店の醤油が雲丹の旨みを引き立て香り豊かな一品です。「ほろほろ鳥と二子芋の炙り焼き」は、肉質が柔らかくジューシーでコクがある“食鳥の女王”と称されるほろほろ鳥と粘り気の強さが特徴の二子芋の組み合わせが東北の秋の味覚を感じさせます。

和食くかがり>は一品料理からコース料理まで、幅広いメニューを取り揃えたぬくもりある和食をご提供しております。各地方で育まれた日本の食文化にスポットをあてた料理や、シンプルながら技の光る季節感あふれるメニューが魅力となっています。毎月「日本全国味覚旅」とし、東北、北陸、四国、九州などの各地方で育まれた日本の食文化に月替わりでスポットをあて、全国を旅するようにその美味しさをお楽しみいただいております。

■三陸・みちのくフェア

10月1日(木)～31日(土) 2階/和食くかがり>

- ランチ「三陸・みちのく御膳」 4,200円※サービス料・税金込(本体価格3,536円)
小鉢/お造り/秋刀魚の蒲焼き/白金豚しゃぶ～トマト汁掛け~/秋味(鮭)龍田揚げ/きのこ御飯 南部せんべい汁ほか全8品
- ディナー「奥の細道」 10,500円※サービス料・税金込(本体価格8,840円)
天然ほや塩辛/お造り/焼き雲丹すし～八木澤商店の醤油にて~/ほろほろ鳥と二子芋の炙り焼き/蝦夷あわび磯蒸しほか全9品



※アラカルトメニューのご準備もごさいます。
※写真はイメージです。季節・天候により、料理内容、器等が変更になる可能性がございます。
※使用食材には、三陸産ではないものも含まれております。

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>