

京王プラザホテル ニュースリリース

**新国立劇場バレエ「くるみ割り人形」鑑賞と
シェフパティシエ特製 クリスマスケーキのお土産付き
クリスマスディナープラン「クララと夢見るクリスマス」**

昼公演+ディナー 12月19日、20日、23日、26日、27日

夜公演+ディナー 12月22日、23日、26日

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は、新国立劇場で上演されるバレエ「くるみ割り人形」の鑑賞と、ホテルでのクリスマスディナーをセットにした特別プラン「クララと夢見るクリスマス」を予約販売いたします。チャイコフスキーの美しい音楽による、聖夜を舞台にした夢溢れるバレエをお楽しみいただいた後は、ホテルのレストランでクリスマスの特別ディナーをお召し上がりいただき、お土産にホテルパティシエがつくるこだわりのケーキをお持ち帰りいただけるという華やかな1日を過ごせるプランです。日程は、昼公演が12月19日（土）、20日（日）、23日（水・祝）、26日（土）、27日（日）、夜公演が12月22日（火）、23日（水・祝）、26日（土）で1公演5組10名様限定のプランとなっています。



バレエは昼・夜ともにS席（12,960円）をご用意し、昼公演プランはフレンチ&イタリアン<デュオ フルセット>のクリスマスディナー（12,000円相当）がセットで2名様50,000円、夜公演プランはオールデイダイニング<樹林>のクリスマスディナー（5,500円相当）がセットで2名様38,000円となっており、どちらもディナー時にはワンドリンクがサービスとなるほか、シェフパティシエ特製のクリスマスケーキ「プルミエ・ダムール（小）」をお土産にお持ち帰りいただけるお得な内容となっております。

バレエ「くるみ割り人形」は、クリスマスシーズンには世界中で上演されているチャイコフスキー作曲の不朽の名作で、新国立劇場版では、大きなクリスマスツリーが舞台上に現れる色彩豊かな舞台装飾や衣裳、サンタクロースのあっと驚く登場や主役級のダンサーがソリストとして次々と現れる演出など、華やかな舞台を存分にお楽しみいただけます。



撮影：瀬戸秀美



お土産をご用意するクリスマスケーキ「プルミエ・ダムール（小）」は、シェフパティシエ自らブレンドをした濃厚で口どけの良い生クリームや、厳選した国産小麦粉、名古屋コーチンの卵、糖度の高い上質な国産いちごを使用したプレミアムショートケーキです。（写真はイメージです。サイズとデザインは異なります。）

**■ 新国立劇場バレエ「くるみ割り人形」鑑賞&クリスマスケーキ付ディナープラン
「クララと夢見るクリスマス」**
【要ご予約・1公演5組10名様限定】

<昼の部> 日時：12月19日（土）、20日（日）、27日（日）
2:00p.m.～ 新国立劇場でのバレエ鑑賞
5:30p.m.～ フレンチ&イタリアン<デュオフルセット>でのディナー
12月23日（水・祝）、26日（土）は「1:00p.m.～」鑑賞となります。
料金：1組2名様 50,000円

<夜の部> 日時：12月23日（水・祝）、26日（土）
6:00p.m.～ 新国立劇場でのバレエ鑑賞
9:00p.m.～ オールデイダイニング<樹林>でのディナー
12月22日（火）は「7:00 p.m.～」鑑賞、
「10:00 p.m.～」ディナーとなります。
料金：1組2名様 38,000円

*上記料金は、バレエ公演S席チケット、クリスマスディナー、クリスマスケーキ、サービス料・税金込【ワンドリンクプレゼント付き】
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>