

2015年9月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

ホテルならではの和食・洋食・中国料理 3つの味を楽しめる
2016年 京王プラザホテルのおせち
お年賀用の迎春洋菓子詰合せ 5,400円も登場
9月24日(木) ご予約受付スタート

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は9月24日より、2016年正月用のおせち料理と迎春洋菓子詰合せの予約受付を開始いたします。おせち料理は日本料理・西洋料理・中国料理の多彩な料理を詰め合わせた、京王プラザホテルならではのオリジナル商品でリピーターの方も数多い人気商品となっています。5~6名様用「舞 54,000円」3~4名様用「鼓 32,400円」、2~3名様用「琴 21,600円」の3種をご用意いたします。同時販売している「迎春洋菓子詰合せ」はホテルパティシエによる手作り焼き菓子等の詰め合わせで、今年は内容を一部リニューアルするほか、定番の5~6名様用 10,800円に加え2~3名様用の小サイズ 5,400円を新しくラインナップに加え、小サイズについては年明けまで販売期間を延長し、年賀贈答用としての販売を広げます。

おせち料理は長年の定番商品ですが、近年益々需要が高まっており、毎年リピーターの方から販売開始と同時にご予約が入る人気商品となっております。1年の初めであるお正月にはゆっくり寛いで、美味しいものを少しづつ安心して食したいというご要望が強いなか京王プラザホテルのおせち料理は、和・洋・中バラエティ豊かに品数も豊富で、また総料理長 市川博史監修のもと和食・洋食・中国料理の料理長がこだわりを結集し、ホテル内の厨房で作る安心感が人気の理由のようです。ご希望の方には、大晦日の夕方以降に送料無料(一部配達地域にて)でお届けしており、今年もフードブティック<ポピンズ>にて引渡しの場合は、1,000円分のホテルレストラン利用券をプレゼントいたします。

「迎春洋菓子詰合せ」は、女性に人気のマカロンやボンボンショコラなど、ホテルパティシエ特製の洋菓子を詰め合わせたもので、年始の贈答用としてもご利用いただいております。今年は一部内容のリニューアルし、総料理長市川博史がブレンドしたホテルオリジナル紅茶や、シェフパティシエ 穂山敏信のオリジナルガトーフリユイ“黒蜜”や北欧の伝統的な焼き菓子コペンハーゲンナー、紅茶と蜂蜜のマドレーヌなどを詰め合わせました。また小サイズもご用意し、より広くご利用いただけるようにいたします。

■2016年 京王プラザホテルのおせち&迎春洋菓子詰合せ

予約受付:2015年9月24日(木)~12月27日(日)

お渡し:2015年12月31日(木) 2階/フードブティック<ポピンズ>にて10:00a.m.~6:00p.m.

お届け:大晦日の夕方以降にお届けいたします。(送料無料、おせちはクール便にて)

(配達地域:東京*離島を除く・神奈川・埼玉・千葉・茨城・栃木・群馬・山梨 ※新「迎春洋菓子詰合せ」配達地域:全国)

○和洋中三段重「舞」5~6名様 54,000円*税金込

○和洋中三段重「鼓」3~4名様 32,400円*税金込

○和洋中おせち「琴」2~3名様 21,600円*税金込

【特別特典】フードブティック<ポピンズ>にておせちを引き渡しのお客様に、ホテルレストラン利用券1,000円分をプレゼントいたします。

○新「迎春洋菓子詰合せ」

総料理長 市川博史ブレンド ホテルオリジナル紅茶、ガトーフリユイ“黒蜜”、マカロンなどシェフパティシエ特製洋菓子の豪華な詰め合わせ。

5~6名様用 10,800円※税金込

2~3名様用 5,400円※税金込

※5,400円のみ1月7日(木)まで販売いたします。

※5,400円は、ガトーフリユイ・マカロン・

マドレーヌの詰合せです。(紅茶は含みません)

お問合せ・ご予約/0120-470-110

10:00a.m.~6:00p.m. 【おせち担当】



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 Fax 03-3346-2479

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