

2015年10月5日

京王プラザホテル ニュースリリース

絶妙な旨み引き立つ北陸の旬をご賞味 「料理長 加藤敏之が贈る～加賀・能登の旬彩～」 11月1日(日)～11月30日(月) 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)2階/和食<かがり>は、11月1日(日)から30日(月)まで、金時草、源助大根、加賀蓮根や五郎島金時芋など加賀特産の滋味深い豊かな食材と、地方伝来の調理法を織り交ぜた特別メニューフェア「料理長 加藤敏之が贈る～加賀・能登の旬彩～」を開催いたします。

ランチ「あえの風御膳」は、旨味のある能登の塩をふり、お召し上がりいただく鰯の塩焼きや、型くずれせずきめ細やかな身質の源助大根とともに、しっかりとした味わいのとろみのある煮汁で煮た鴨を薬味の山葵を添えてご用意する石川県の伝統的な料理「鴨の治部煮」など、計8品をお楽しみいただける豪華なお膳です。

ディナーコース「加賀百万石」では、身が大きく独特の粘りがある加賀蓮根の海老しんじょう挟み揚げをはじめ、色とりどりに飾られた野菜と一緒にいただく鴨の治部煮など、加賀・能登の美味しさを存分にご堪能いただける逸品をご用意しております。

◆料理長 加藤敏之が贈る～加賀・能登の旬彩～ 2階/和食<かがり> 11月1日(日)～11月30日(月)

○ランチ「あえの風御膳」

4,200円※サービス料・税金込(本体価格3,536円)

小鉢二種(鮫肝豆腐、金時草胡麻浸し)/お造り二種盛り
鰯の塩焼き～能登の塩を使って～/加賀蓮根の磯辺揚げ
源助大根と鴨治部煮 ほか全8品



○ディナーコース「加賀百万石」

10,500円※サービス料・税金込(本体価格8,840円)

酒菜(鮫肝ポン酢ほか)/お造り三種盛り/いしる焼き
～帆立の殻にて～/加賀蓮根の海老しんじょう挟み揚げ
蟹めし/デザート(五郎島金時芋のプリン)ほか全7品

※使用食材には石川県産でないものも含まれます。
※アラカルト料理のご用意もございます。
※写真はイメージです。季節・天候により料理内容・
器等が変更になる場合がございます。

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>