

2015年10月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

ランチタイムから優雅にクリスマス気分 ホワイトチョコレートの「ガラスの靴」が彩る クリスマスケーキのお土産付 「シンデレラランチ&ディナープラン」

ランチ12月1日(火)~/ディナー12月18日(金)~12月25日(金)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は、12月1日(火)~25日(金)まで館内7店舗において、クリスマスシンデレラ気分でお過ごしいただくための特別プランとして、ホワイトチョコレートで出来た「ガラスの靴」をあしらったクリスマスケーキのお土産とホテルランチがセットになった特別プラン「シンデレラランチプラン」を販売いたします。従来ホテルのクリスマスという夜の時間帯でのご利用を想定したプランばかりでしたが、クリスマスの過ごし方も多様化していることや、ランチタイムでもクリスマス気分を味わいたいというニーズに対応しご用意いたします。

シンデレラランチをご用意するのは、フランス料理とイタリア料理の2つの食文化をお楽しみいただける2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>、昨秋リニューアルオープンした2階/オールデイダイニング<樹林>など館内7店舗で、カップルや女性同士など各ご利用シーンに合わせて選べる幅広い価格帯やメニュー内容をご用意いたしました。尚12月18日(金)から<デュオ フルシェット>と<樹林>ではディナータイムにも同様のクリスマスケーキとセットになったプランをご用意いたします。



<デュオ フルシェット> シンデレラランチ



<樹林> シンデレラディナー

■シンデレラランチ&ディナー **※サービス料・税金込**
期間:12月18日(金)~25日(金) *ランチは12月1日(火)~
※ランチ・ディナーともに2日前までの予約制

2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

○ランチ 6,500円

メニュー:軽く炙った真鯛のマリネ 根菜のグレック
自家製生パスタ 2色タリアテッレ「バリア フィエーゾ」
七面鳥とポテトの重ね焼き 柔らかく濃厚味のサルサ・ベルデを添えて
温かまりんごのタルト 苺のコンフィチュールとアイスクリームを添えて 全4品

○ディナー 12,000円~ご用意しております。

2階/オールデイダイニング<樹林>

○シンデレラランチ 5,000円

○シンデレラディナー 7,500円

メニュー:折爪三元豚「佐助」のパテカンパーニュ ショーフロア仕立て/姫鯛の香り衣焼き ヴェルモットソース/牛フィレ肉とフォワグラのパートブリック包み デミグラスソース/いちごとバニラのムース 彩りのベリーソース ほか 全5品



○シンデレラランチ&ディナー 特別クリスマスケーキ

苺をたっぷり使用し、
ほどよい口どけのクリームが魅力で
開業以来、ご好評を頂いているクリスマスケーキ。ホワイトチョコレートで出来たシンデレラのガラスの靴をデコレーションしています。

※シンデレラランチは、本館7階/鉄板焼<やまなみ>、天麩羅<しゅん>、
2階/中国料理<南園>、和食<かがり>、コリアンダイニング<五穀亭>でもご用意しております。
※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

Te l 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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