

2015年11月17日

京王プラザホテル ニュースリリース

開業 45 周年を記念し全婚礼メニューを刷新
和洋中の料理長の技が結集した折衷メニューや
総料理長市川博史のこだわり食材による高額メニューまで
2016 年 4 月～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は、2016 年に開業 45 周年を迎えるのを記念し、全婚礼メニューを刷新いたします。新たな婚礼メニューは、フランス料理アカデミー金賞受賞を誇る総料理長市川博史による西洋料理コース 5 種（13,000 円～25,000 円）、昨春に黄綬褒章を受章した李国超による中国料理コース 17,000 円、和洋中の料理長の技が結集した京王プラザホテルならではの和洋中折衷料理 17,000 円の計 7 種となるほか、お料理に合わせてお召し上がりいただくホテルメイドのパンも新たにご用意いたします。



総料理長市川博史は旭日小綬章やフランス共和国農事功労章オフィシエなど数々の栄誉に輝いてきた緑川廣親に長年薫陶を受け 2007 年に、後を引き継ぎ総料理長に就任しました。新郎新婦は勿論、ご両親やご出席のお客様のことを常に想って考案する優しさ溢れる料理には定評があり、絶大な信頼を得ています。このたび、開業 45 周年を迎えるにあたり最上級のメニューとしてご用意するフランス料理コース「orchidee」（オルキデ）は総料理長市川博史がお客様とともに作り上げる、オリジナル

のコースとなっています。市川が各地の生産者との対話と信頼関係から特別に取り寄せるその時季に最高の食材でお客様のご要望にあわせて生み出す特別メニューで、市川のクリエイティビティを生かした渾身の味わいをお楽しみいただけます。

また、和洋中折衷メニューは和洋中すべての料理人と直営レストランを持つ京王プラザホテルならではのメニューです。前菜には日本の伝統的お祝い料理とフランス産鴨のフォワグラのムースを盛り合わせ、スープには中華風茶碗蒸しふかひれと蟹の玉子入りスープ、メインには西洋料理、お食事にはお赤飯とお吸物、そして華やかなデザートと続くコース料理となっています。



そのほか、ご披露宴で提供されるパンは、どれもホテル内のベーカリーで手作りされる自家製で、ブーランジェがひとつひとつ作り上げています。毎日の温度や湿度によって変化する材料の絶妙な違いを職人の技と目で把握し、日々より美味しいパンを焼き上げることに繋がっています。通常フランス料理のコースには 2 種のパンが付くほか、有料オプションにてさらに 8 種類からお選びいただけます。

京王プラザホテルは 1971 年の開業以来、業界初のホテル内チャペルをはじめ、時代時代のトレンドに先駆けたウエディングスタイルを提案してきています。開業以来、ご婚礼を挙げていただいたカップルは約 3 万 6 千組にのぼります。今後も全館バリアフリーの安心感と上質な寛ぎをお届けする多彩な会場で幅広い世代のお客様に喜ばれるウエディングをお届けいたします。

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>