

2015年11月17日

京王プラザホテル ニュースリリース

至福のマリアージュ シェフのセンスが光る贅沢なコースや 約70種類の多彩な料理を豪華に味わうbuffetなど 京王プラザホテル クリスマスディナー2015

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は、12月18日（金）から25日（金）までフレンチ&イタリアン、鉄板焼、オールデイダイニング、buffet、中国料理、韓国料理、スカイバー（※一部店舗では12月1日～、スカイバーのみ12月11日～）の7つのレストラン・バーでクリスマスディナーを販売いたします。広い窓から見えるイルミネーションと楽しむ5,500円ディナーから、上質素材と斬新なアイデアからシェフのセンスが光るフレンチ&イタリアンの贅沢なコース、そして約70種類の多彩な料理もお楽しみいただける豪華な食べ放題など、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。

■京王プラザホテルのクリスマスディナー2015

期間：12月18日（金）から25日（金）※スカイバー<ポールスター>のみ12月11日（金）～

※サービス料・税金込（本体価格）

上質素材と斬新なアイデアが生み出す

至福のマリアージュ シェフのセンスが光る贅沢なコース 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

- イタリアンコース「レガーロ」
10,000円（8,419円）
- フレンチ&イタリアンコース
「コッピエッタ」14,000円（11,785円）
- フレンチコース「ノエル」（写真左）
18,000円（15,152円）



上質な脂ととろける旨みが特徴の三元豚 贅沢なメインディッシュはプレゼント風に包まれて 2階/オールデイダイニング<樹林>

- クリスマスディナー 5,500円（4,630円）

約70種類の多彩な料理

ライブキッチンのローストビーフや魚介も豪華に味わうクリスマス 2階/スーパーbuffet<グラスコート>

【2部制】1部 5:00p.m.～7:00p.m. / 2部 7:30p.m.～9:30p.m.

- クリスマスディナーbuffet 大人8,300円 小学生4,300円
※シニア（65才以上）・幼児料金もごさいます ○3才以下のお子様は無料です

冬野菜のラクレット スイス産エミーラクレットチーズで/北欧クリスマスハム・
ユールシンカ/炙りマグロと海老の泡醤油添え（おひとり様1皿限定）/鯛のサフ
ランスープ煮/サーモンカルパッチョ クリームチーズソース/ローストビーフ/
茹で上げズワイ蟹/フォワグラのポワレ リンゴ添え ほか



※このほか、本館7階/鉄板焼<やまなみ>、2階/中国料理<南園>、2階/コリアンダイニング<五穀亭>、
45階/スカイバー（ポールスター）、3階/（カクテル&ティーラウンジ）でもクリスマスディナーや女子会プランなどを
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

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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