

2015年12月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

華麗なひなまつり装飾展示と楽しむ特別メニュー
 内裏びなや春をイメージしたランチ
 三段重を宝石箱にみたてたアフタヌーンティー
 江戸琳派の雰囲気漂う個室で楽しむ懐石料理プラン
 アフター5の女子会プランと多彩に
 2016年2月1日(月)～3月31日(木)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は2016年2月1日(月)から3月31日(木)まで、懐石料理、日本料理、天麩羅、フレンチ&イタリアン、中国料理、韓国料理など館内9つのレストラン・ラウンジで、各料理長がひなまつりをイメージしてお作りする特別メニューをご提供いたします。内裏びなや春をイメージした彩り豊かなランチ、三段重を宝石箱にみたてたアフタヌーンティー、江戸琳派の雰囲気漂う個室で楽しむ懐石料理プラン、アフター5にお楽しみいただける女子会プランと多彩なメニューをご用意し、それぞれご希望のスタイルでひなまつりをお楽しみいただけます。

ひなまつりの特別メニューは、3階/ロビー等におけるひなまつりの壮大な装飾展示に合わせてご用意するもので、毎年ご好評をいただいている手縫いのお細工物「本絹古布のつるし飾り」を約6,000個に拡大してお届けするのに加え、今年は日本に古来より伝わる礼法のひとつであり、ひなまつり装飾の中にもその伝統が見られる「包み」と「結び」の文化をご紹介します。また「つるし飾り」「包み」「結び」のそれぞれの制作を体験できる午餐会も1日ずつ開催いたします。

「ホテルで楽しむひなまつり～つるし飾りの祈り 包みと結びの心～」

2016年2月1日(月)～3月31日(木)

■ひなまつりのおもてなしランチ

※記載の料金は全てサービス料・税金込

◇小鉢を雛壇に見立てて盛り付けた人気の御膳 2階/和食<かがり>

「ひなたより」 3,600円

～雛壇に盛り込んで～(木の芽和え、三色菱羹、穴子巻織、白魚と菜花辛子和え、海老あられ揚げほか) / お造り二種盛り / 筍御飯 蛤の吸い物 ほか 全12品

◇四季を感じる大人のひなまつりを演出 2階/懐石<蒼樹庵>

雛祭り懐石料理「舞姫」 9,500円

桃花豆腐/雛盛り～筍木の芽味噌和え、柚子錦玉子、吊るし雛(海老、諸胡、子持烏賊、花長芋、黒豆)ほか/青豆摺り流し/鱈若菜焼き/桜海老釜炊き御飯 ほか 全8品



懐石<蒼樹庵>「舞姫」

◇彩り豊かなメニューとひな祭りのデザートを楽しむ

2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

フレンチ&イタリアンコース「HINAMATSURI」

3,600円

ひな祭りの彩り前菜盛り合わせ / スパゲッティポモドーロ バジルの香り&グリーンアスパラガスとパンチェッタ、バターライスのミネストラ / カジキの網焼きトマトとオリーブ、フレッシュハーブ香るソース 又は 豚肉とプラムのバルサミコ酢煮込み / ひな祭りのドルチェ盛り合わせ 全4品



フレンチ&イタリアン<デュオフルシェット>「HINAMATSURI」

◇華やかな前菜からデザートまで春の息吹を感じる 2階/オーブン・イタリアン<樹林>

「木漏れ日ランチ ひな祭り」 3,000円

前菜【海老クリームコロッケ タルタルソース / 白魚のエスカベッシュ / カリフラワーのムース 赤ピーマンのクーリ】 / 本日のポタージュスープ / 桜海老と菜の花のフィジッリ ナンプラーの香り / タブナード入りチキンロール デミグラスソース / グリーンサラダ / いちごとホワイトチョコのムース 赤果実のソース ほか 全6品

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>

◇飲茶は可愛らしい点心など女性が喜ぶメニュー 2階/中国料理<南園>

「ひなまつり飲茶ランチ 桃園席 (とうえんせき)」 (平日)3,000円

焼きものと海の幸入り南園風サラダ/高菜入り、五目とろみスープ/白魚の椒塩炒め/豆腐と海老すり身蒸し、柚子風味/春の彩り 三色点心(精進シューマイ/白キクラゲとアスパラガス、海老入り蒸し餃子/海老と魚のすり身入り蒸し餃子)/イチゴと黒タピオカ入りスープデザート ほか 全8品

※土日祝はお料理1品と工芸茶もしくはコーヒーが加わり、「昇華席」3,980円になります。

◇鮮やかな海の幸彩りビビンバなどバランスよく味わう 2階/コリアン・ニング<五穀亭>

「花かざり~海の幸 彩りビビンバ」 3,600円

ひなまつり惣菜取り合わせ/漬け込み和牛カルピのサラダ包み/12雑穀米と海の幸 彩りビビンバ ほか 全5品

◇春の山菜を極上の胡麻油であげた天麩羅を味わう 本館7階/天麩羅<しゅん>

「ももの宴」3,600円

小鉢/サラダ/天麩羅(巻海老、鱧、はまぐり、蕨のとう、山独活、こごみ、たらの芽)/桜海老のかき揚げ小天井/デザート 全5品

◇ロビーの雛飾りとともコバイエティ豊かな春の味で寛ぐ 3階/アートラウンジ<デュエット>

「ひなまつりアフタヌーンティーセット~お雛様のティータイム~」3,100円 ※数量限定

■アフター5に楽しむひなまつり女子会プラン

◇ 50種類以上のカクテル飲み放題 「Hinajyo しゃべらナイト」(3~20名様)

店舗:3階/<カクテル&ティーラウンジ>

時間:5:00p.m.~8:00p.m.までのご入店【3時間制・3日前まで要予約】※日祝は5:00p.m.の入店のみ

料金:1名様6,000円(お料理6品、フリードリンク、サービス料・税金込)

◇ ピッツアにワインで乾杯 平日1日5組限定「ひなまつり女子会」(4~10名様)

店舗:2階/ランチ&列アソ<デュエット> 時間:5:30p.m.~7:30p.m.までのご入店

【3時間制・前日までの要予約】

料金:1名様5,000円(お料理5品、フリードリンク、サービス料・税金込)

■平日限定 個室で楽しむひなまつり 2階/懐石<蒼樹庵>

◇江戸琳派の本格料亭の雰囲気をお得に楽しむ 平日昼限定「四季彩~桃の節句~」

料金:1名様6,000円(懐石膳、室料、サービス料・税金込)

人数:4名様~22名様【2時間制・2日前まで要予約】

メニュー:雛盛り(三色菱羹、小鯛手毬寿司 ほか)/筍御飯 ほか 全8品

■特別イベント **※要予約** ※体験制作および講座は別会場となります。

「つるし飾りお細工物教室」 2月15日(月)

体験制作:10:15a.m.~ 折り鶴のつるし飾りお細工物

講師:松尾 光代とひまわりグループ

お食事:1:30p.m.~ 2階/和食<かがり> ※お料理は「御膳料理」となります。

料金:1名様11,000円(イベント参加費、材料費、料理、サービス料・税金込)

「想いを包む折形礼法」 2月25日(木)

講座・体験制作:11:15a.m.~ 略式紙幣包みと小物包み 講師:山根折形礼法教場 宗主 山根一城

お食事:1:30p.m.~ 2階/懐石<蒼樹庵>

料金:1名様9,000円(イベント参加費、材料費、料理、サービス料・税金込)

「想いを結ぶ花結び」 3月10日(木)

講座・体験制作:11:15a.m.~ 仕服結び 講師:花結び作家 田中年子

お食事:1:30p.m.~ 2階/懐石<蒼樹庵>

料金:1名様9,000円(イベント参加費、材料費、料理、サービス料・税金込)

◎お料理・特別イベントに関するお問合せ/(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

■主な装飾展示 3階/ロビーほか

■本絹古布のつるし飾り 協力:松尾光代とひまわりグループ

■真多呂人形段飾り

■日本の伝統美と礼法~包みと結び~ 協力:山根折形礼法教場 宗主 山根一城、花結び作家 田中年子

■ひなを寿ぐ展

◎展示に関するお問合せ/(03)5322-8061【ロビーギャラリー直通】