

2016年3月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

富士山麓で採れた食材や桜をあしらった

春と日本の心を伝える特別メニュー

「富士と桜がつなぐ和のこころ」

4月1日(金)～30日(土) 館内11店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は、4月1日(金)から30日(土)まで、「富士と桜がつなぐ和のこころ」と題し、館内のレストラン&ラウンジ計11店舗にて、富士山と桜をテーマに和食からフレンチ&イタリアン、中国料理、韓国料理まで各料理長が趣向をこらして創作した特別メニューをお届けいたします。静岡県・山梨県ゆかりの食材も取り入れながら、お食事からも日本の春と心を感じていただけるよう展開いたします。

2階/懐石<蒼樹庵>では、ランチ「とうおう」とディナー「ふじなみ」をご用意いたします。ディナーでお召し上がりいただく桜餅をイメージした鯛道明寺巻きの御椀は越前塗の桜を描いた器で、器にもお料理にも桜が舞い散る様子を表現した繊細な一品です。また和食<かがり>の人気の御膳ランチでは 静岡県由比漁港の桜えびを、その甘みを感じていただける軽やかな摘み揚げをご用意いたします。

フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>では、ランチにジューシーな甲州富士桜ポークの網焼きステーキ、ディナーには甲州ワインビーフのバラ肉ロールを赤ワイン煮込みにて用意するほか、富士山に見立てた色鮮やかなデザートをお召し上がりいただけます。

コリアンダイニング<五穀亭>では、人気のビビンバをたっぷりの釜揚げしらすとオリジナルの辛味醤油(コチュカンジャン)を混ぜ合わせてお召し上がりいただきます。焼肉ディナーのデザートにご提供する富士の天然氷を使用した韓国かき氷(パッピンス)とともに、話題を呼びそうな逸品です。

3階/アートラウンジ<デュエット>では、雲に見立てた綿あめを抹茶ソースで溶かしながらお召し上がりいただく自家製アイス3種(桜・抹茶・葡萄)のデザートプレートをご用意いたします。また期間中店内には、八木天水氏による富士山と桜を描いた和紙絵を約10点飾り、和紙でなければ表現し得ない風合いを活かして創作した、新たな技法“彩密和紙絵”による富士山のアートとともにスイーツを楽しむことができます。

館内では同期間、世界文化遺産「富士山」と「桜」をテーマに創作された漆芸・写真・和紙絵の芸術作品の入場無料の展示「富士と桜がつなぐ和のこころ」を開催いたします。また、4月8日(金)には富士山や桜を題材とした落語をご鑑賞いただいた後に総料理長 市川博史によるその日限りの特別メニューと箏の二重奏の調べをお楽しみいただける午餐会も開催するほか、富士山&桜グッズのプレゼントと寿司・天ぷら・しゃぶしゃぶの3つを一度に堪能できる「SAKURA ディナー」が楽しめる訪日外国人向け宿泊プランもございます。



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>

■「富士と桜がつなぐ和のこころ」特別メニュー 4月1日(金)～30日(土)
※記載の料金は全てサービス料・税金込(フードブティックポピンズ)のケーキは、税金込)

◇2階/懐石<蒼樹庵>

ランチ「とうおう」 9,500円/ディナー「ふじなみ」 15,500円

◇2階/和食<かがり>

ランチ「春うらら膳」 4,200円/ディナー 駿河の旅「東海道」 10,500円

◇2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

ランチ「PARTENZA～門出～」 4,500円/ディナー「PASTELLO～パステル～」 12,000円

◇2階/スーパーブッフェ<グラスコート>

ランチ 大人 平日 3,600円 /土日祝 4,100円 ほか

※シニア(65歳以上)小学生、幼児料金あり。※4月29日(金・祝)、4月30日(土)は、昼・夜ともに2部制・特別料金

◇本館7階/鉄板焼<やまなみ>

ランチ「こぶし」 9,000円/ランチ&ディナー「さくら」 20,000円

◇本館7階/天麩羅<しゅん>

ランチ「しゅんらん」 5,500円/ディナー「ぼたん」 12,000円

◇2階/オールデイダイニング<樹林>【提供時間 11:00a.m.～10:00p.m.】

ランチ&ディナー「料理長おすすめコース」 4,500円

◇2階/中国料理<南園>

平日飲茶ランチ「桜花席」 3,000円/ランチ&ディナー「秀丽」 9,500円 ※2名様より
※土日祝飲茶ランチ「昇華席」 3,980円もごございます。

◇2階/コリアンダイニング<五穀亭>

しらすビビンバランチ「潮風」 3,600円/焼肉ディナー「春月」 12,000円

◇3階/アートラウンジ<デュエット>【提供時間 10:00a.m.～5:00p.m.】

デザートプレート「春を彩る3色のアイスデザート」 1,850円

※コーヒーまたは紅茶、ハーブティー付

◇2階/フードブティック<ポピンズ>

テイクアウトケーキ 苺ムース「桜色」、和スイーツ「和茶」 各648円

◎お問合せ・ご予約/(03)3344-0111(代表) レストラン予約

■特別イベント「寄席と箏曲とフレンチを楽しむお花見午餐会」

富士山や桜を題材とした落語の後、総料理長 市川博史によるその日限りの特別メニューと二重奏による箏の調べをお楽しみいただけます。

日時:4月8日(金) 開演11:00a.m.～(受付10:30a.m.～)

場所:寄席 42階/宴会場<富士>、お食事・箏 42階/宴会場<高尾>

料金:1名様 10,000円(寄席、お料理、サービス料・税金込)

出演:古今亭志ん彌(落語家)、長尾早苗、大嶋美ほ子(箏曲家)

お問合せ・ご予約/(03)3344-0251【宴会予約直通】

■外国人向け宿泊プラン「A Taste of Japan」 4月1日(金)～6月30日(木)

【1室2名様ご利用の場合】 1名様 63,573円～(サービス料・税金込)

*3泊のご宿泊、ご朝食3回、2階/和食<かがり>でのSAKURAディナー1回

富士山&桜グッズ(静岡茶、有田焼の急須と湯のみセット)1室につき1つプレゼント

※4泊でご利用いただけるプランもごございます。詳細はお問合せください。

◎宿泊プランのお問合せ・ご予約/(03)5322-8000【宿泊予約直通】

■特別展示

「漆芸(japan)にみる富士と桜」 場所:3階/アートロビーほか※協力:玉川漆器株式会社

「写真にみる富士と桜」 場所:2階/レストランコリドールほか※協力:河口湖美術館

「和紙絵 富士と桜」 場所:3階/アートラウンジ<デュエット>

◎展示に関するお問合せ・ご予約/(03)5322-8061【ロビーギャラリー直通】