

2016年5月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

有田焼創業 400 年記念 有田・伊万里やきもの夏まつり  
 『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』  
 三大作家窯や新たな時代を切り拓くために創作された新作など  
 実力派窯元のうつわで味わう特別メニュー  
 7月1日（金）～31日（日） レストラン&バー・ラウンジ全10店舗

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）は7月1日（金）から31日（日）まで有田・伊万里焼の実力派窯元による器でお楽しみいただける特別メニューを、懐石料理、フレンチ&イタリアンなど館内10店舗のレストラン&バー・ラウンジでご提供いたします。『第36回 有田・伊万里やきもの夏まつり～白磁の井上萬二、色絵の今右衛門・柿右衛門～』の一環としてご用意するもので、今年是有田焼が創業400年を迎えることを記念し、ホテルロビーでは井上萬二氏（人間国宝）、第十四代今泉今右衛門氏（人間国宝）、第十五代酒井田柿右衛門氏（2014年 襲名）といった日本を代表する有田焼の陶芸家3名の作品と、大陸や半島に源を同じくする青磁の中島宏氏（人間国宝） 唐津焼の第十四代中里太郎右衛門氏の作品による400年の伝統と未来を紐解く壮大な装飾展示（全長約9.5m x 幅約3m）や実力派窯元の作品展示販売（展示は8月7日まで）も同時にお楽しみいただくことができます。

懐石<蒼樹庵>では、料理長佐々木英樹が有田を代表する井上萬二窯、今右衛門窯、柿右衛門窯の器などを用いて仕立てた懐石ディナーをお楽しみいただけます。メニューはコース仕立てにずんだチーズを詰めたほおずきトマトや昆布締めした白瓜とフォワグラの射込みなど彩り美しい小皿にはじまりベシャメルソースのコクが引き立てる太刀魚の酒盗クリーム焼きや、黒毛和牛の蒸ししゃぶ、手間を込めて出汁をとったすっぽんの玉締めなど味わい豊かな美味が並びます。



和食<かがり>、フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>ほか、レストラン6店舗では次の100年を目指し新たな価値を作ろうと創作された新作をはじめ、料理長6名がそれぞれ選んだ実力派窯元のうつわを用いてご用意いたします。そのほかメインバーではバーテンダーの創作したオリジナルカクテルを、日本酒バーでは佐賀県の銘酒を有田焼で嗜んでいただくほか、ラウンジではケーキと紅茶のセットもお楽しみいただけます。

レストランで使用している器をはじめとする各窯元の力作は、3階/アートロビーにて期間中販売されますので、お食事の前後に有田・伊万里焼のお買い物もお楽しみいただけます。実際にレストランで器を手にし、口当たりの良さや盛り付けられた様子を気に入られてお求めになる方も多く、またお土産に購入される海外ゲストもいらっしゃいます。

■有田・伊万里やきもの夏まつり～白磁の井上萬二、色絵の今右衛門・柿右衛門～  
 『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』

7月1日（金）～7月31日（日）

※記載の料金はサービス料・税金込

### 三大作家窯をはじめとするうつわと料理長の競演

◆2階/懐石<蒼樹庵> ○ディナー「陶里」<sup>とうり</sup> 18,000円

### イノベーションを目指した新作をはじめ、実力派窯元のうつわで味わう

◆2階/懐石<蒼樹庵> ○ランチ「涼風」 9,500円

◆2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

○フレンチ&イタリアンランチ「セラミーカ」 4,500円/フレンチディナー「フォワイエ」 18,000円

◆2階/和食<かがり>

○ランチ「有田御膳」 4,200円/ディナー「唐津物語」 12,000円

◆本館7階/天麩羅<しゅん> ○ディナー「いまり」 18,000円

◆2階/中国料理<南園>

「あわびと干し貝柱入り ふかひれあんかけご飯セット（プチデザート付）」 4,900円

◆2階/コリアンダイニング<五穀亭>

「氷結冷麺」 2,500円

◆2階/オールデイダイニング<樹林>

「京王プラザホテル伝統のビーフカレー」 2,300円

「京王プラザホテル特製ハンバーグステーキ」 2,800円

◆2階/日本酒バー<天乃川>

「有田焼の酒器で楽しむ佐賀の日本酒」 720円～

◆2階/メインバー<ブリアン>

有田焼で味わうカクテル「結」 1,500円

◆3階/アートラウンジ<デュエット>

「有田焼で味わう紅茶とケーキのセット」 1,650円

○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>