

2016年7月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

開業 45 周年記念 中秋節

黄綬褒章受章 李国超と次代を担う料理長 金澤信人が贈る 伝統を継承し進化する中国料理

9月1日(木)～30日(金) 2階/中国料理<南園>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は、9月1日(木)から30日(金)まで2階/中国料理<南園>において開業45周年記念 中秋節「南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る～伝統を継承し進化する中国料理～」と題し、一昨年の春に黄綬褒章を受章した南園総料理長 李国超と、伝統を受け継ぎ未来へと導く料理長 金澤信人の2名が特別メニューをご提供いたします。「中秋節」が中国の歴史ある祝日を祝い、毎年開催しているイベントですが、今年初めて二人の料理長のダブルキャスティングで展開し伝統の味と新たなチャレンジと創意の施された新作メニューをお届けいたします。9月25日(日)には二人の料理長がその日限りのメニューをご提供する賞味会も開催いたします。

京王プラザホテル創業時から腕を磨き<南園>の味を作り上げてきた李国超からは、高級食材を使用した伝統料理の数々をご用意いたします。焼き物の前菜や、高級食材を使用したふかひれの煮込み、壺蒸しスープ、秋の香りを感じる松茸とあわび、牛アキレス腱の煮など、食通のお客様から高い評判を誇ってきたメニューのほか、蟹の玉子入りつゆそば(伊腐麵)や南園特製あさり入りチャーハンといった王道の人気メニューを取り揃えます。

伝統を引き継ぎ、次代の<南園>をまかされた料理長 金澤信人は、今までの伝統料理に新たなエッセンスを加えた革新的メニューをご用意します。オリジナルのキノコ醬を使用した海鮮の炒めや、絶妙な火加減と手早さを必要とする伝統メニュー、卵白のクリーム炒めに黒トリュフのスライスのをのせ、贅沢な香りと異なる食感を楽しんでいただくよう考案した新作メニューなど、独自の感性が光る味わいとなっています。中秋節には欠かせない月餅も伝統の塩漬け卵を入れた蓮餡に加え、新時代の月餅とも言える 白玉を使用した冷たいアイス月餅をご用意いたしました。



■開業 45 周年記念 中秋節

「南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る～伝統を継承し進化する中国料理～」

○期間:9月1日(木)～9月30日(金) ○場所:2階/中国料理<南園>

○メニュー ※記載の料金は全てサービス料・税金込

平日飲茶ランチ「秋華席」3,000円 土日祝飲茶ランチ「昇華席」3,980円

ランチコース「秋草(あきくさ)」4,500円

前菜の盛り合わせ/カボチャと鶏ひき肉入り、ふかひれスープ/海老とイカの自家製キノコ醬炒め/牛ひき肉の湯葉巻き蒸し、二色野菜添え/マナガツオの辛子山椒煮/鶏肉とタロ芋入りチャーハン/豆乳栗プリン

ランチ&ディナーコース「秋月(あきつき)」9,500円

中秋前菜の盛り合わせ/ホタテ貝とイカの自家製キノコ醬炒め/ふかひれ、蟹の玉子と湯葉入りスープ/有頭海老の辛子山椒煮/北京ダック/牛肉の黒胡椒炒め/南園特製あさり入りチャーハン/豆乳栗プリン

ディナーコース「皇秋(こうしゅう)」16,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/干し貝柱と白菜入り、ふかひれの煮込み/マカオ風海鮮オープン焼き/伊勢海老(外国産)のチリソース煮/茸の壺蒸しスープ/牛フィレ肉の南園特製ソース炒め/蟹の玉子入りつゆそば(伊腐麵)/月餅二種/デザートセレクション

ディナーコース「中秋(ちゅうしゅう)」20,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/金華ハムと白菜入り、ふかひれの煮込み/クリーム炒め、トリュフ添え/朝鮮人参とスッポンの壺蒸しスープ/松茸とあわび、牛アキレス腱の煮/伊勢海老(外国産)の炒め、上海蟹味噌ソース/和牛入りXO醬チャーハン/月餅二種/デザートセレクション

■開業 45 周年記念「未来へと伝承する至高の中国料理を楽しむ秋の賞味会」

日時:9月25日(日) 5:30p.m.～(受付5:00p.m.～) ※要予約

会場:2階/中国料理<南園>個室

料金:20,000円(お食事・お飲み物・お土産・サービス料込・税金込)

◎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

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

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