

2016年9月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

ホテルならではの和食・洋食・中国料理 3つの味を楽しめる 2017年京王プラザホテルのおせち お年賀用の迎春洋菓子詰合せも

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は新年を祝うおせち料理と迎春洋菓子詰合せを今年も販売いたします。おせち料理は日本料理・西洋料理・中国料理の多彩な料理を詰め合わせた、京王プラザホテルならではのオリジナル商品でリピーターの方も高い人気商品となっています。5～6名様用「舞 54,000円」3～4名様用「鼓 32,400円」2～3名様用「琴 21,600円」の3種をご用意いたします。同時販売している「迎春洋菓子詰合せ」はホテルパティシエによる手作り焼き菓子等の詰め合わせで、定番の4～5名様用10,800円に加え、昨年から新たにラインナップし、ちょっとしたご挨拶などに使い勝手の良いと好評だった2～3名様用の小サイズ5,400円については、今年も年明けまで販売期間を延長し、年賀贈答用としての販売を広げます。

おせち料理は長年の定番商品ですが、近年益々需要が高まっており、毎年リピーターの方から販売開始と同時にご予約が入る人気商品となっております。1年の初めであるお正月にはゆっくり寛いで、美味しいものを少しずつ安心して食したいというご要望が強いなか京王プラザホテルのおせち料理は、和・洋・中バラエティ豊かに品数も豊富でまた、総料理長 市川博史監修のもと和食・洋食・中国料理の料理長がこだわりを結集しホテル内の厨房で作る安心感が人気の理由のようです。ご希望の方には大晦日の夕方以降に送料無料（一部配達地域にて）でお届けしているほか、特別特典として今年もフードブティック<ポピンズ>にて引渡しの場合は、1,000円分のホテルレストラン利用券をプレゼントいたします。

「迎春洋菓子詰合せ」は、女性に人気のマカロンをはじめ、紅茶や蜂蜜のマドレーヌなどホテルパティシエ特製の洋菓子を詰め合わせたもので、年始の贈答用としてもご利用いただいております。また、総料理長 市川博史がブレンドしたホテルオリジナル紅茶やシェフパティシエ 穂山敏信のオリジナルガトーフリュイ“黒蜜”や北欧の伝統的な焼き菓子コペンハーゲン、ボンボンショコラなどを詰め合わせました。特に小サイズは大きさや価格もお手軽なことからお気軽にご利用いただける内容となっております。

■2017年 京王プラザホテルのおせち&迎春洋菓子詰合せ

予約受付：2016年9月25日（日）～12月27日（火）

お渡し：2016年12月31日（土） 2階/フードブティック<ポピンズ>にて10:00a.m.～6:00p.m.

お届け：大晦日の夕方以降にお届けいたします。

（送料無料、おせちはクール便にて）

配達地域：東京*離島を除く・神奈川・埼玉・千葉・茨城・栃木・群馬・山梨 ※「迎春洋菓子詰合せ」配達地域：全国



和洋中三段重「舞」

- 和洋中三段重「舞」5～6名様 54,000円*税金込
- 和洋中三段重「鼓」3～4名様 32,400円*税金込
- 和洋中おせち「琴」2～3名様 21,600円*税金込

【特別特典】フードブティック<ポピンズ>にておせちを引渡しのお客様に、ホテルレストラン利用券1,000円分をプレゼントいたします。

○「迎春洋菓子詰合せ」

総料理長 市川博史ブレンド ホテルオリジナル紅茶、ガトーフリュイ“黒蜜”、マカロンなどシェフパティシエ特製洋菓子の豪華な詰め合わせ。

4～5名様用 10,800円*税金込

2～3名様用 5,400円*税金込

※5,400円のみ1月7日（土）まで販売いたします。

※5,400円は、ガトーフリュイ・マカロン・マドレーヌの詰合せです。



迎春洋菓子詰合せ

※写真は4～5名様用です。

お問合せ・ご予約／0120-470-110 10:00a.m.～6:00p.m. 【おせち担当】

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・大塚 智生・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>