

2016年12月20日

京王プラザホテル ニュースリリース

ホテルで楽しむひなまつりの特別メニュー
 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
 50種以上のカクテルが楽しめる女子会プランも

2017年2月1日(水)～3月31日(金) 館内レストラン・ラウンジ10店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は2017年2月1日(水)から3月31日(金)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10店舗のレストラン・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、さらに今年は12月7日にリニューアルオープンした地上160メートルの夜景をお楽しみいただけるスカイラウンジ<オーロラ>でのカクテルディナーなど、多彩なメニューをご用意して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。

2月1日(水)から3月27日(月)の間中は3階/ロビー等でひなまつりの壮大な装飾展示もお楽しみいただけます。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6,500個に拡大してお届けするのに加え、今年は明治時代には女性たちの教養やしきたりを学ぶ「女礼式」の項目としても取り入れられた日本古来の芸術として伝わる「盆栽」文化もご紹介いたします。また「つるし飾り体験制作」「盆栽の魅力についてのトーク」「盆栽体験制作」のそれぞれをお楽しみいただける午餐会も1日ずつ開催いたします。

「ホテルで楽しむひなまつり～時空を超えて受け継がれゆく つるし飾りと盆栽の心～」

■ひなまつりのおもてなしランチ 期間:2017年2月1日(水)～3月31日(金)
 ※記載の料金は全てサービス料・税金込

◇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、蛤彩りサラダ、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/百合根饅頭/桜海老釜炊き御飯 ほか全8品

◇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

◇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/スパゲッティーポモドーロ&バターライスのミネストラ グリーンピースとパンチェッタ/カジキの香味オープン焼き または 豚肉のミルク煮/桜のブランマンジェ 桜餅に見立てたギモーヴを添えたパフェ 苺のアイスクリームと共に 全4品

◇華やかな前菜からデザートまで春の息吹を感じる
 2階/オールデイ<インク> <樹林>

「木漏れ日ランチ ひな祭り」 3,000円

前菜【ズワイ蟹とじゃがいもの最中仕立て/グリーンピースのムース 桜海老とチーズのガレット添え/海草ビーズと小麦のサラダ/ワカサギのフリット ラビゴットソース】/みつせ鶏のフランに白湯スープ 春菊の香り/帆立貝のブルギニオンとロースポーク シャルキティエールソース/グリーンサラダ/ラズベリーとバニラのムース 彩りのフルーツを添えて ほか 全6品



懐石<蒼樹庵> 「舞姫」



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット> 「HINAMATSURI」

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>

◇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

焼き物と海の幸入り南園風サラダ/ハマグリと春雨のスープ/白身魚と茄子の蒸しもの/豆腐と海老のすり身揚げ、上湯かけ/春の彩り蒸し点心(野菜と豚肉入りまんじゅう/海老入り、桜型蒸し餃子)/蟹肉と大根入り焼きパイ/桜海老入り焼きそば または 桜海老とレタス入りおかゆ ほか 全9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・ینگ<五穀亭>

「花かざり~海の幸 彩り海鮮ビビンバ」 3,600円

前菜4種盛り合わせ(季節のナムル、牛タンサンチュみそ ほか)/コーン茶飯の海鮮ビビンバ ほか 全4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/菜の花サラダ/天麩羅(巻海老二本、鱈、はまぐり、蒨のとう、山独活、こごみ、菜の花)/小海老と小柱かき揚げ小天井/デザート 全5品

◇ロビーの雛飾りとともにバラ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」(3~10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・前日まで要予約】※日祝は5:00p.m.の入店のみ

料金:1名様6,000円(お料理5品、フリードリンク、サービス料・税金込)

◇ピッツァにワインで乾杯 平日1日5組限定「ひなまつり女子会」(3~10名様)

店舗:2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット> 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)

※4階個室をご利用いただける女子会プランもご用意しております。

■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

■12月にリニューアル 地上160メートルの夜景とカクテルを楽しむディナー

◇ひなまつりをイメージしたスモールポジションのミニコースとカクテルを楽しむ

店舗:45階/スカイラウンジ<オーロラ>

料金:1名様7,000円(お飲物3杯、お料理、サービス料・税金込)

【お飲物】スペシャルカクテルやワイン、ウイスキー、ビールなどの約100種類以上の専用メニューより3杯

【お料理】スモールポジションの3皿コース

■【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27日(月) 10:15a.m.~2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

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

「BONSAI~愛しむ心と盆栽の魅力~」 2月20日(月) 12:15p.m.~2階/和食<かがり>

料金:1名様8,000円(イベント参加費、お料理、サービス料・税金込)

「ミニ盆栽の体験制作」 3月22日(水) 11:15a.m.~2階/懐石<蒼樹庵>

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

◎お問合せ・ご予約/(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

【装飾展示】2017年2月1日(水)~3月27日(月)

■本絹古布のつるし飾り [3階/メインロビーほか] 協力:松尾光代とひまわりグループ

■盆栽にこめた祈りとしつらえ展 協力:さいたま市大宮盆栽美術館、大宮盆栽協同組合

■真多呂人形段飾り [3階メインロビー、アートロビー]

◎展示に関するお問合せ/(03)5322-8061【ロビーギャラリー直通】