

2017年1月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

大切な人と味わうバレンタインにもおすすめ
 高層階からの煌く夜景とともに乾杯するカクテルディナーや
 フレンチ&イタリアンの豪華な饗宴で舌鼓
 2月1日(水)～2月28日(火)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は、2月1日(水)から28日(火)まで、スカイラウンジ、フレンチ&イタリアン、ブッフェにおいてそれぞれの特徴を生かしたバレンタインにおすすめのディナーをご用意いたします。

昨年12月にリニューアルオープンした45階/スカイラウンジ<オーロラ>では地上160メートルの煌く夜景とともに国内トップクラスバーテンダーが創作するカクテルを始め約100種類以上の専用メニューからお選びいただけるお飲み物とお料理3品を楽しむ「カクテルディナー」をご用意いたしました。シンプル&スタイリッシュな空間の中美しい夜景を眺めながらロマンティックにお寛ぎいただけるカップルシートを優先的にご案内いたします。また、今回はバレンタインにちなんで、液面に浮かぶ「愛」の文字が印象的なホワイトチョコレートリキュールベースの甘くてクリーミーなデザートカクテル「スイートメモリーズ」とセミオートマシで作る本格的エスプレッソにホワイトチョコレートシロップでモカスタイルに仕上げたミルクで描かれたハートで心も体も温まるホットノンアルコールカクテル「ホワイトショコラ・ラテ」をドリンクメニューにご用意しました。



優雅で贅沢なひとときをお過ごしいただけるフレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>では1月20日(金)の開業5周年を記念し、料理長 友國稔行による華やかなイタリアンとフレンチのコース料理をそれぞれにご用意いたしました。蝦夷鹿肉の出汁を加えたこくと深みのあるグランヴヌールソースで上質なロース肉と濃厚なフォワグラを引き立てる滋味深い「蝦夷鹿のロース肉のグリエとフォワグラのソテー」を味わうフレンチディナー、そして香草の香りを移したしっとりとし厚の平目に、彩り豊かな根菜とツブ貝のミネストラが美しい「平目の香草蒸し ツブ貝と彩り根菜のミネストラ」を堪能していただけるイタリアンディナー(各12,000円※サービス料・税金込)と、どちらも特別な日に大切な人とご利用いただくのにおすすめのメニューです。デザートプレートにはチョコレートのペンでサプライズメッセージをデコレーションすることも出来ます。

さらに、館内のフードブティック<ポピンズ>では、チョコレートの器を宝石箱に見立てた「ホテルショコラティエ特製 ハートの宝石箱」(3,980円※税金込)など2月14日(火)まで期間限定で特別なショコラが並びます。

■ バレンタインにおすすめのディナー 期間:2月1日(水)～2月28日(火)
 ※料金は全てサービス料・税金込

◇45階/スカイラウンジ<オーロラ> ご入店時間:5:00p.m.～9:00p.m. (L.O.)

「カクテルディナー」料金:1名様 7,000円(お飲み物1名様3杯、お料理3品)

メニュー:前菜、肉料理、デザート(お料理はスモールポーションのミニコース仕立て)

◆お飲み物はチョコレートを使用したカクテルをはじめ、約100種類以上の専用メニューからお選び頂けます。

◇2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

フレンチディナー「FESTIN <饗宴>」12,000円

メニュー:薫香まとうノルウェー産サーモン イクラをのせたタルタル仕立て キャビアをのせたムース仕立て/5種の茸のクリームスープ 黒トリュフのラペ/ 鮫鱈のポワレ 赤ワインソース/ 蝦夷鹿のロース肉のグリエとフォワグラのソテーほか 全7品

イタリアンディナー [CONVITO <饗宴>] 12,000円

メニュー:金目鯛と魚介のカルパッチョ仕立て キャビアを添えて/ココアを練り込んだ自家製パッパルデッレ 猪のラグー トリュフを乗せて/平目の香草蒸しツブ貝と彩り根菜のミネストラ/国産牛ロースの網焼きほか 全7品



フレンチディナー「FESTIN <饗宴>」

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・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

Te l 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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