

2017年6月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

最上級クラブフロア「プレミアグラン」にご宿泊のお客様限定
 総料理長市川博史 × マッキー牧元氏 プロデュース
 『有田焼で楽しむ日本の朝食』

7月1日(土)～31日(月) 45階/クラブラウンジ

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は7月1日(土)から31日(月)まで、最上級クラブフロア<プレミアグラン>のクラブラウンジにおいて、総料理長市川博史がタベアルキスト マッキー牧元氏とのコラボレーションにより考案した「有田焼で楽しむ日本の朝食」をご提供いたします。訪日客が増加するなかで日本を旅するお客様に日本らしい朝食をぜひお楽しみいただきたいとの思いから企画したもので佐賀県有田町の有田商工会議所と有田まちづくり公社の協力により実施いたします。同期間中には「有田・伊万里やきもの夏まつり」も開催中で、ロビーでは有田焼の展示・販売もお楽しみいただけます。

<プレミアグラン>は昨年12月にオープンした最上級クラブフロアで、本館37階から41階の111室をご用意しています。<プレミアグラン>にご宿泊のお客様は、都内最大級の広さを誇る45階の専用クラブラウンジを自由にご利用いただくことができ、ご朝食についても朝7時からクラブラウンジにてご提供しています。シェフが目の前で仕上げるオムレツなどブッフェスタイルの洋食と10食限定での和朝食をご用意していますがこのたび、総料理長 市川博史と、タベアルキスト マッキー牧元氏がタッグを組み実力派窯元の有田焼のうつわでお楽しみいただける和朝食を用意いたします。

期間中はロビー等において骨董から現代作品まで有田焼の展示・販売イベントを開催しており、レストラン・ラウンジ9店舗で各料理長がそれぞれ選んだ実力派窯元のうつわを用いたランチ&ディナーもご用意いたします。クラブラウンジやレストランで使用される器をはじめとする各窯元の力作は3階/アートロビーにて展示・販売されますので、実際に器を手にし、レストランのランチやディナーを召し上がっていただくことで、口当たりの良さや盛り付けを体験しながらのお買い物を楽しめる趣向となっています。

■最上級クラブフロア「プレミアグラン」の専用クラブラウンジで楽しむ

『有田焼で楽しむ日本の朝食』 45階/クラブラウンジ 期間:7月1日(土)～31日(月)



*メニュー内容は入荷により異なります。



マッキー牧元氏【プロフィール】

タベアルキスト。味の手帖の編集に長年に渡って携わり、
 現在も食ライターとして雑誌や Web をはじめ多方面で活躍。
 芸能人にも食べ歩きのアドバイスをするなど、テレビ出演も多数。

うつわ: ARITA PORCELAIN LAB、与山窯、畑萬陶苑、福珠窯、李荘窯

協力: 有田商工会議所、有田まちづくり公社 後援: 有田町 協賛: 福岡ハイヤーサービス

○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

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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