

2017年11月22日

京王プラザホテル ニュースリリース

**昼間にもクリスマス会を楽しみたい方に
 薔薇が可愛いクリスマスケーキのおみやげ付き
 「プリンセスランチ」**

12月1日(金)～25日(月)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は12月のクリスマス期間中フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>、オールデイダイニング<樹林>、中国料理<南園>の3店舗において、昼間にクリスマス会を楽しみたい主婦層のお客様を対象に、クリスマスケーキのお土産とランチがセットになった「プリンセスランチ」を販売いたします。クリスマス装飾に彩られたホテルのレストランで、プリンセス気分でランチを楽しんだ後は、可愛いピンクの薔薇のチョコレートが飾られたクリスマスケーキをお持ち帰りいただけるクリスマス期間限定の特別プランです。従来ホテルのクリスマスは夜の時間帯でのご利用を想定したプランばかりでしたが、クリスマスの過ごし方も多様化しているためランチタイムもクリスマス気分を味わいたいというニーズに対応し2年前よりご用意して人気を得ているプランです。

■京王プラザホテルのプリンセスランチ 期間：12月1日(金)～25日(月)

 内容：お料理、クリスマスケーキのお土産付、サービス料・税金込 2日前までの要予約
**① フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
 メインディッシュは選択式のイタリアンランチコース
 「クリスマスランチ」 7,500円**

海の幸のマリネとインサラータルッサ クリスマス飾り/自家製生パスター
 2色タリアテッレとボンレスハムの“バリア フィエーノ”/真鯛の
 グリル ドライトマトとゴジベリーを入れたサルサアウローラまたは
 鶏腿肉のジャンボネットと栗のリゾットを詰めた鶏胸肉のロースト
 サルサヴィンコット/モンテピアンコのクリスマスツリー仕立て
 純白のリース飾りを添えて/コーヒー・フォッカチャ


**② オールデイダイニング<樹林>
 「木漏れ日クリスマスランチ」 5,000円**

ベジタブルパフェ/本日のポターージュ/愛媛県産ヤリイカのソテー
 ボルチーニソースとリゾットコロッケ添え/ポークのシェリービネガ
 ー煮込み/チョコレートムースとイチゴのサンタクロス
 コーヒーまたは紅茶


**③ 中国料理<南園>
 「飲茶ランチ 京華席」 5,000円**

焼き腸詰・くらげ・野菜の酢漬け/本日のスープ/白身魚の柚子
 風味蒸し/干し海老と豆腐の煮/蟹肉と松の実入り、海老蒸し餃子
 イカと豚肉のシューマイ/フォワグラ入りスープまんじゅう/
 ニラ入り揚げ餃子/青菜漬けと豚ひき肉入りつゆそば または
 青菜漬けと豚ひき肉、レタス入りかゆ/
 サツマイモ入り冷やしアーモンドゼリー

●お土産用クリスマスケーキ（直径10cm）

苺をたっぷり使用し、ほどよい口どけのクリームが魅力で開業以来
 ご好評を頂いているクリスマスケーキ。
 今年はホワイトチョコレートでできた可愛いバラを飾りました。



※ドリンクは含まれておりません。

※クリスマスケーキのお土産付きではないランチもご用意しております。

※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

お問い合わせ・ご予約・・・03-3344-0111（代）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・小田 力・石川 綾子
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp