

2017年12月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

**和洋韓、ブッフェと5店舗で冬ならではのひととき
 魅惑の締め一品を愉しむ あったか鍋フェア**

2018年1月6日(土)～2月28日(水) ※店舗により期間が異なります

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は2018年1月6日(土)から2月28日(水) ※店舗により期間がことなりますまで、館内5つのレストランで、体の芯から温まる個性豊かな鍋と「締め一品」をお楽しみいただける『あったか鍋フェア』を開催いたします。

コリアンダイニング<五穀亭>では、唐辛子を使用したチゲ鍋2種(テンジャンチゲ/ユッケジャン)と唐辛子を使用せずシンプルに豆腐を味わう“白スンドゥブ”の計3種からお好きな小鍋を選べる鍋プランをご用意するほか、鶏一匹丸ごと入った優しい味わいのスープ『タッカンマリ』をご提供いたします。タッカンマリは「6種類のタレ(①チョジャン②ヤンニョムジャン③ニンニク④フレンチマスタード⑤醤油⑥酢)」で味の変化をお楽しみいただけます。またオプションで「締め一品」には“ラーメン”か“麦ごはん”のいずれかを別途ご注文いただけます。

和食<かがり>では定番メニューである“しゃぶしゃぶ”と“すきやき”に加え、出汁を“鰹”と“潮(魚だけでとったもの)”を合せ、具材に海老・ホタテ・白身魚・大根・人参・椎茸・青味を加え、南部鉄器でご提供する『南部鉄器で味わう魚介の小鍋』をご用意いたします。「締め一品」(オプション)には宗田節を練り込んだうどんをご用意いたします。

オールデイダイニング<樹林>では、ボリューム満点の鍋プランとして『カニ味噌風味のクリーム海鮮鍋』を含む全7品をご用意しております。食欲旺盛な方にも一層満足いただけるよう「締め一品」(オプション)として、お米のかわりにパスタで楽しむ雑炊をご用意します。スーパーブッフェ<グラスコート>では、北海道フェアを開催しスープカレーの他に石狩鍋の2種類の鍋をご用意し、約70種類の料理とともにお楽しみいただけます。フレンチ&イタリアン<デュオフルシェット>では、ディナーのパスタ料理をチーズフォンデュの小鍋へ変更できるオプションをご用意しております。グリッシーニ、ニョッキ、パンを熱々のチーズに絡めてお召し上がりいただけます。

■魅惑の締め一品を愉しむ「あったか鍋フェア」

※記載の金額は、サービス料・税金を含みます。

期間:2018年1月6日(土)～2月28日(水) ※店舗により期間が異なります。

コリアンダイニング<五穀亭>

- 「鍋プラン」 2018年1月6日(土)～1名様6,000円 【2時間制・要予約】

(料理4品、フリードリンクを含む)

[ユッケジャン、テンジャン、白スンドゥブの3種より1品]

- 「タッカンマリ」 2018年1月9日(火)～ 3,500円 ※2～3名様用

「締め一品」

ラーメン または 麦ごはん

一人前 850円



テンジャンチゲ



タッカンマリ



タッカンマリの6種のタレ

和食くかがり> 2018年1月10日(水)～
※2名様より承ります

- 「南部鉄器で味わう魚介の小鍋」
4,000円 ※2～3名様用

締め一品
「宗田節を練り込んだうどん」 1人前 1,200円



オールデイダイニング<樹林> 2018年1月6日(土)～ 【2時間制・要予約】

- 「鍋プラン」 1名様 6,500円
(料理7品、フリードリンクを含む)
[海老の鉄板焼、カニみそ風味のクリーム海鮮鍋 等]

締め一品
「パスタまたは白飯」 1人前 300円



スーパーbuffet<グラスコート> 2018年1月11日(木)～1月31日(水)

大人	平日	土日祝
ランチ	3,600円	4,100円
ディナー	5,600円	6,600円

※シニア・小学生・幼児料金もございます



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

2018年1月9日(火)～

- イタリアンディナー「SORRISO (ソリーズ)」10,000円

- ◆プラス 2,000円でコース内のパスタ料理を写真「ピエモンテ風トリュフ香るチーズフォンデュ」にご変更頂けます。



お問合せ・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

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

www.keioplaza.co.jp