

2018年1月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2021年に開業50周年を迎えます。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして、私たちのおもてなしに秘められたエピソードを100回シリーズでお届けしてまいります。

■VOL. 21 スタンダードを塗り替えた、伝説のカクテル『セレブレーション』

シャンパンに甘酸っぱい木いちごのリキュールが寄り添う、人生の門出を華やかに彩る気品あるカクテル『セレブレーション』。京王プラザホテルのオリジナルカクテルとして、30年以上もお客様に愛され続けている一杯は権威ある「HBA（日本ホテルバーメンズ協会）創作カクテルコンペティション」第15回優勝作品として、1986年に誕生しました。そこには、カクテルに人一倍の情熱をぶつけてきたひとりのバーテンダーによる創作秘話が語り継がれています。バーテンダーの名は



渡辺一也。シャンパンを最後に満たすスタイルがスタンダードであった当時、渡辺がコンペの舞台で披露したのは、シャンパンを先にグラスに注いだ後にシェイクした副材料を注ぎきるといった革新的な手法でした。会場内には一瞬「間違えた？」という空気が流れ、ざわついたといいます。しかし、副材料をピタリと注ぎきりシャンパンの泡に持ち上げられることできれいに混ざったカクテルが完成したとき、それは感動と賞賛のざわめきが変わり、シャンパンカクテルの新たな創作スタイルをもたらすことになりました。折しも京王プラザホテル開業15周年という節目であったことから「お祝い」をキーワードに創り上げられた、渡辺一也の『セレブレーション』。スタンダードを塗り替えた珠玉の一杯は、今日もお客様の喜びの場に美しい祝福の華を添えています。

■ VOL. 22 インペリアルスイートルームは、まるでアートミュージアム

日本のインテリアデザイナーの草分けと称される剣持勇氏はそのすべてを手がけた京王プラザホテル本館41階のインペリアルスイートルーム。開業時の雰囲気そのまま残す室内には、剣持氏自らがプロデュースした家具や調度品と合わせ、そうそうたる作家陣のアートワークが配されています。広々としたリビングでまず目を奪われるのは、



日本画の巨匠 加山又造氏の『弥生屏風 六曲』。「日本装飾技術の頂点は桃山時代の障壁画であり、世界に通用するアートである」という剣持氏の説により当時気鋭の加山氏を起用、オリジナル作品が描かれました。さらに、澄川喜一氏の『孔雀（木製）』やイサム・ノグチ氏の『AKARI』、ラウンジには栗辻博氏の『タペストリー』、パーラーには篠田桃紅氏の『墨象画』や会田雄亮氏の『パイプ（陶器）』、山本常一氏の『鳴（しぎ）（ブロンズ）』、寝室には重田良一氏の抽象画と、当時の日本を代表するさまざまなジャンルのアートがインテリアデザインの要としてフィーチャーされています。和と洋が格調高く調和する「ジャパニーズモダン」の粋を結集したインペリアルスイートルームは、まるでミュージアムのような贅沢さ。ホテルの歴史を物語る特別な空間です。

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

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