

2018年5月30日

京王プラザホテル ニュースリリース

実力派窯元のうつわで味わう和洋中の特別メニュー

『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』

ロビー等では古陶磁から現代作品まで展示販売も

7月1日(日)～31日(火) レストラン&ラウンジ全8店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は7月1日(日)から31日(火)まで、有田・伊万里焼の実力派窯元の器でお楽しみいただける特別メニューを、懐石料理、フレンチ&イタリアンなど館内8店舗のレストラン&ラウンジでご提供いたします。今年で38回目を迎える「有田・伊万里やきもの夏まつり」の一環としてご用意するものでお食事の前後にはホテルのロビー等において、古唐津・古伊万里の古陶磁から実力派窯元の現代作品まで幅広いラインナップの特別展示と販売をお楽しみいただけます。レストランで料理の盛りつけられた様や、口当たりなどを実際に体験しながら器のお買い物も楽しめる毎年人気の企画となっています。



和食くかがり>

和食くかがり>のディナーでは焼き八寸を伊万里鍋島焼窯元の畑萬陶苑による「桜尽くし彫」うつわでご提供します。日本を代表する桜をあしらい、青磁にブラスト加工(吹き付け)を施してしっとりした素地感に仕上げたモイストシリーズのプレートには、鱧の山椒焼きが美しく盛り付けられ、目でも舌でも楽しめる逸品です。またコースの中には、佐賀の食材も取り入れ、ささき農園の唐津自然薯を皮ごと卸し佐賀海苔を混ぜて揚げた自然の滋味豊かな料理や、佐賀県神埼地方のコシの

ある素麺も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>のディナーでは、鶏の砂肝を挟んだ仔羊肉のノワゼットとピーツや紫キャベツのコントラストが美しい温前菜を李荘窯の優しい色味の平皿に盛り付け、ARITA PORCELAIN LABの黒呉須線刻皿の濃い藍色のうつわには、脂ののったアカハタを乗せ、酸味と香りを楽しむ白ワインのクリームソースで彩りました。メイン料理の国産牛フィレのグリエには、夏季の花形であるサマーリュフを添え、料理長自ら主役を飾るに相応しい存在感と品のある李荘窯のゴールド黒錆釉平皿を選び使用いたしました。

フレンチ&イタリアン
<デュオ フルシェット>

■第38回 有田・伊万里やきもの夏まつり 『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』

期間:7月1日(日)～31日(火)

◆2階/懐石<蒼樹庵> ランチ 11,500円/ディナー 18,000円

◆2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
フレンチランチ 8,500円 フレンチディナー 12,000円、18,000円

◆2階/和食くかがり> ランチ 4,200円/ディナー 12,000円

◆本館7階/天麩羅<しゅん> ディナー 15,000円

◆2階/中国料理<南園>

「あわびと干し貝柱入りふかひれのあんかけご飯セット(プチデザート付)」4,900円

◆2階/オールデイダイニング<樹林>

「牛焼きしゃぶサーロイン丼チリライスのレモン風味」「ローストビーフ丼」各3,000円

◆3階/アートラウンジ<デュエット> 「有田焼で味わう嬉野紅茶とケーキのセット」 1,750円

◆45階/スカイラウンジ<オーロラ> 「有田焼で楽しむアフタヌーンティー」4,300円



懐石<蒼樹庵>

○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 齋藤 潤子・小田 力・齊藤 直子・石川 綾子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

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