

2018年7月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

**サザエのポルトガルソース焼きやトリュフで香り付けした伊府麺など
中秋節 李国超と金澤信人が贈る特別メニュー**

9月1日（土）～10月31日（水）2階/中国料理＜南園＞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、9月1日（土）から10月31日（水）まで2階/中国料理＜南園＞において、「中秋節 南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る～未来へと伝承する至高の中国料理～」と題したフェアを開催いたします。2014年に黄綬褒章を受章しメディア等でも活躍する南園総料理長 李国超と、伝統を受け継ぎ未来へと導く料理長 金澤信人のダブルキャスティングによる饗宴メニューとして、広東料理の真髄である海鮮食材や秋の食材を用いた特別コースをご用意いたします。「中秋節」は中国の歴史ある祝日で＜南園＞では毎年この時期に特別メニューをお届けしています。10月14日（日）には1日限定のメニューを提供する賞味会も開催いたします。



女性グループやランチ接待に人気のランチコース「秋草」。銀杏や栗など秋の味覚をアクセントに7品のメニューが楽しめます。



ディナーコース「皇秋」。ココナッツとカレー風味のサザエを壺に戻し、オープンで焼き上げた香港で流行している人気メニューも楽しめます。（サザエと野菜のポルトガルソース焼き）

**■中秋節 南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る
～未来へと伝承する至高の中国料理～**

期間：9月1日（土）～10月31日（水） 場所：2階/中国料理＜南園＞

<MENU>

※記載の料金は全てサービス料・税金込

◆平日飲茶ランチ「秋華席」3,000円 土日祝飲茶ランチ「昇華席」4,000円

◆ランチコース「秋草」4,500円

前菜の盛り合わせ/二種キクラゲ入り、ふかひれスープ/海老と銀杏の炒め/特製点心二種/鶏肉サイの目切りと栗の甘辛味噌炒め/レタスとザーサイ入りチャーハン/ココナッツプリン、ブラックチェリーソースかけ

◆ランチ&ディナーコース「秋月」10,000円

中秋前菜の盛り合わせ/ホタテ貝と大海老、銀杏の炒め/干し貝柱と絹笠茸入り、ふかひれスープ/サザエと野菜のポルトガルソース焼き/イカ団子のオーロラソース炒め/牛肉と栗のオイスターソース炒め/チャーシューとザーサイ入りチャーハン/ココナッツプリン、ブラックチェリーソースかけ

◆ディナーコース「皇秋」18,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/あわびとミル貝、野菜の炒め/蟹肉とホタテ貝入り、クリーム炒め/サザエと野菜のポルトガルソース焼き/スッポンとふかひれ姿の壺蒸しスープ/牛フィレ肉と栗のオリーブの葉漬け炒め/秋の茸とポルチーニ茸入り煮込みそば/月餅二種/デザートセレクション

◆ディナーコース「中秋」25,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/干し貝柱と絹笠茸入り、つばめの巣スープ/伊勢海老（外国産）とホタテ貝、野菜の炒め/あわびと野菜のポルトガルソース焼き/山海珍味の壺蒸しスープ/国産牛のXO 醬黒豆味噌炒め/トリュフ入り煮込み伊府麺/月餅二種/デザートセレクション

■南園中秋節 未来へと伝承する至高の中国料理を楽しむ秋の賞味会

日時：10月14日（日） 6:00p.m.～（受付5:30p.m.～）※要予約

会場：2階/中国料理＜南園＞個室

料金：27,000円（お食事、お飲み物、お土産、サービス料・税金込）

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・小田 力・齊藤 直子・熱田 有紀

〒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