

2019年7月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

伝統の技と新たなエッセンスで未来へつながる創作料理
 二胡の生演奏を楽しめる特別イベントも
 南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る
 「中秋節～未来へと伝承する至高の中国料理～」

9月1日（日）～10月31日（木）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（日）から10月31日（木）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。コースの種類も、飲茶をお楽しみいただけるコースから高級食材をふんだんに使用した贅沢なコースまで幅広くお選びいただけます。

「中秋節」は中国の歴史ある祝日で、豊作を祈って音楽を奏で、月に祈りを捧げるのが習慣となっています。＜南園＞では毎年この時期に、お祝いの特別メニューをお届けしています。また、10月6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。2人の料理長が伝統の調理法に新たなエッセンスを加えて作る特別メニューと共に、今年は二胡の生演奏もお楽しみいただけます。



■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（日）～10月31日（木） 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」3,200円 土日祝飲茶ランチ「昇華席」4,200円

◆ランチコース「秋草」4,800円

前菜の盛り合わせ/白シメジ茸入り、ふかひれスープ/ホタテ貝と海老の赤ネギ炒め/南園特製点心二種
 鮪と秋野菜の甘辛炒め/チャーシューと高菜入りチャーハン/栗入りココナッツミルク

◆ランチ&ディナーコース「秋月」12,000円

中秋前菜の盛り合わせ/あわびの老酒漬冷菜/蟹の玉子、白キクラゲ入りふかひれスープ/大海老と
 ホタテ貝の赤ネギ、オリーブの葉漬炒め/カブのフォワグラ詰め、茸ソース/イペリコ豚の蜂蜜黒
 胡椒炒め/高菜入り五目チャーハン/栗入りココナッツミルク

◆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/あわびの紹興酒漬冷菜/大海老とツブ貝の X0 醬炒め/マカとふかひ
 れ姿の壺蒸しスープ/カブの干し貝柱詰め/牛フィレ肉の蜂蜜黒胡椒炒め/ポルチーニ茸と焼き合鴨の煮込
 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」30,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/伊勢海老（外国産）とホタテ貝のトリュフ炒め/エゾ鮑の煮、カブの
 干し貝柱詰め/ハタの切身と広東白菜の上海味噌煮/山海珍味の壺蒸しスープ/国産牛サーロインの煎り焼
 き、茸ソース/白舞茸入り煮込み伊府麵/中秋デザートプレート

■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6日（日） 5:30p.m.～（受付5:00p.m.～）※要予約

会場：2階/中国料理＜南園＞個室

料金：30,000円（お食事、お飲み物、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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒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