

2019年9月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

キャンドルや星空がモチーフの幻想的な空間で楽しむ

「キャンドルディナー Collaborated with NAKED」

卓上を彩るメニュー内容を刷新し、妖精が紡ぐ

幻想的なストーリーと楽しむ非日常ディナー

10月1日(火)～11月30日(土)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、株式会社ネイキッド（東京：渋谷区、代表：村松亮太郎）とコラボレーションし、6月19日（水）よりオリジナルの幻想的なプロジェクトマッピングやキャンドル演出と共にお食事をお楽しみ頂く「キャンドルビアナイト Collaborated with NAKED」が好評であることを受け、メニュー内容を刷新し「キャンドルディナー」として10月以降も継続して実施することといたしました。

クリエイティブカンパニー・NAKED による映像演出「キャンドル～心に灯る想い」ではホテルで楽しい時間を過ごす様々なシーンがシルエットで映し出され、それぞれの心に灯った思い出の灯が西新宿の夜空へと昇ってき、そしてその光は店内のアートツリーに降り注ぎルミナラを灯していくといったドラマチックな内容となっています。また「セレブレーション」ではホテルで楽しむ様々な場面のシャンパンやプレゼントなどがモチーフとして表現され花火が華やかに彩る演出です。

6月から開始した「キャンドルビアナイト Collaborated with NAKED」はカップル、女子会などの各種歓送迎会において、多くのお客様の視角と味覚を楽しませております。店内に舞い降りた妖精が音響に合わせ、それぞれのストーリー演出を臨場感・躍動感たっぷりに紡ぎつつ、料理長が写真映えを意識し創作したメニューとともにごゆっくりとお楽しみいただけます。

この度 料理長 洪田 和実が刷新したメニューでは、彩り豊かな花火をイメージしナンプラーのドレッシングとともにお召し上がりいただける「びん長マグロのカルパッチョ」を用意するほか、スターアニスや岩塩に赤や黄色の色をつけ夜空に浮かぶ星をイメージした「ホタテとポテトの柚子胡椒グラタン」、そして物語の重要な核である“キャンドル”に見立てた“スモークサーモンとチーズのクレープ巻きとイカ道明寺”など全5品をご用意いたしました。当日はビール、ワイン、カクテルなどフリーフローによる各種ドリンクをごゆっくりとお楽しみいただけます。

■「キャンドルディナー Collaborated with NAKED」

期間：10月1日(火)～11月30日(土)

18:00～24:00 (L.O. 22:00)

店舗：2階/オールデイダイニング<樹林>

料金：1名様6,600円【要予約/2名様～/2時間制】

(料理、フリーフロー、サービス料・税金込)

メニュー：

びん長マグロのカルパッチョ 彩り野菜添え/ホタテとポテトの
 柚子胡椒グラタン/鴨胸肉のロースト オレンジ風味のソースと
 ポークロースハムステーキ リンゴ風味のソース

本日のパスタ ほか 全5品

ドリンク：2時間フリーフロー制 (+400円でスパークリングワイン)

ビール、ワイン、ウィスキー、カクテル、ノンアルコールカクテル

ソフトドリンクほか

※キャンドルディナーのご利用は大人のお客様にらせていただきます。



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