

2019年10月30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 クリスマスディナー2019

Merry Bright Christmas Dinner メニュー内容決定！

クリスマスカラーや装飾をあしらった

華やかなお料理をご用意

12月1日(日)～12月25日(水)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は12月のクリスマス期間中、館内計8つのレストラン・バーラウンジでクリスマスディナーを販売いたします。

伝統の味と洗練された技術で奏でられる見た目も華麗なフレンチ&イタリアンの贅沢コースに、地上160mからの煌く夜景と共に楽しめるスカイラウンジでのロマンティックなディナー、臨場感溢れるライブキッチンや多彩な料理をご堪能いただける豪華なブッフェまで、ご利用のシーンに合わせてお選びいただける幅広い価格帯やメニューをご用意いたしました。クリスマスにぴったりの華やかな色や、星などに見立て装飾をあしらったお料理でクリスマス感あふれる料理内容となっております。

■京王プラザホテルクリスマスディナー2019 ※記載の金額は全てサービス料・税金込

★2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

期間:12月20日(金)～12月25日(水)

◆フレンチディナーコース Noël(ノエル) ¥20,000◆

季節のアムューズ・ブーシュ/
蟹と紅芯大根のカネロニ仕立て、柚子風味/
鴨フォワグラのポワレ、林檎のタタン風にパンデピス/
牛尾のコンソメスープ、シエリーの香り/
オマール海老のコンフィ、サフラン風味のジャガイモに
ムール貝のクロケット/
お口直しのグラニテ/
シャラン産鴨胸肉のロティ、エビス風味/
クリスマスの贈りもの/
コーヒー・小菓子



フレンチディナー Noël(ノエル)

◆イタリアンディナーコース Coppiétta(コッピエッタ) ¥14,000◆

お出迎えの小前菜/
聖夜のアンティパストミスト リース見立て/
赤カブのトルテッリとほうれん草を練り込んだ
スピラーレベルデのレモンクリームソース/
ズワイガニと金目鯛とパイ、オランダーズソース
カーボロネロとキャビアを添えて/
国産牛背肉のタリアータ ラディッキオのサラダと
彩り根菜 バルサミコソース/
クリスマスの贈りもの/
コーヒー・小菓子



イタリアンディナー Coppiétta(コッピエッタ)

※クリスマス期間12月1日(日)～12月25日(水)限定で

シトーレン付きクリスマスランチコース¥6,500もご用意しております。

※<デュオ フルシェット>クリスマスディナー付き宿泊プランもご用意しております。

『Precious Night』

・日時:12月20日(金)～12月25日(水)

・料金:プラザリユクス 1室2名様利用 1名様 ¥31,900～

・内容:プランは、フレンチコース「Noël(ノエル)」付きプランと
イタリアンコース「Coppiétta(コッピエッタ)」付きプランがございます。

★2階/スーパーブッフェ<グラスコート>

期間:12月13日(金)～12月25日(水)【2部制】

大人:9,000円、シニア(65歳以上):8,500円

小学生・幼児:4,500円 ※3歳以下のお子様は無料です。

ローストビーフ/フォワグラのポワレ/仔牛のパイ包み焼き/仔羊背肉のロースト
オマール海老のアメリケヌソース/ローストチキン/ボイルトグズワイガニ ほか



クリスマスディナーブッフェ

★45階/スカイラウンジ<オーロラ>

期間:12月1日(日)~12月25日(水)

◆クリスマスディナーコース ¥14,800◆

<お飲物2杯付き>

乾杯グラスシャンパン/約100種類のお飲物からお好みの1杯

海の幸とカリフラワーのブラマンジェ フリヴォリテ仕立て/
鴨ブイヨンスープに野菜のジュリエンス/
的鯛のヴァプール 白ワイン風味のグラッセに雲丹をのせて/
国産牛フィレ肉とフォワグラのポワレ、無花果のキャラメリゼ添え
ソースマデール/
ブッシュ・ド・ノエル華やか飾り、フランボワーズソルベと共に/
コーヒー または 紅茶



<オーロラ>クリスマスディナー

○プレジャーディナーコース ¥9,900 もご用意しております。

※12月20日(金)~25日(水)はクリスマスディナーコースのみ販売いたします。

★7階/鉄板焼<やまなみ>

期間:12月20日(金)~12月25日(水)

◆<もみのき>コース ¥31,000◆

アミューズ

聖夜の前菜/

国産鮎/

焼野菜/

神戸牛 サーロイン 120g または フィレ 100g/

ガーリックライス 味噌汁 香の物/

デザート/

やまなみオリジナルコーヒー、小菓子



<もみのき>コース

○神戸牛と飛騨牛の食べ比べができるコース<奏>¥45,000(乾杯グラスシャンパン付き)や、
国産伊勢海老と神戸牛をお楽しみいただけるコース<ひいらぎ>¥27,000もご用意しております。

★2階/オールデイダイニング<樹林>

期間:12月1日(日)~12月25日(水)

◆クリスマスディナー ¥7,000◆

前菜3種盛り合わせ/

・パテ ドカンパーニュのブルーチーズソース

青リンゴのグラニテとリンゴ

・雲丹ラスクにのせたコールドローストビーフ レフォールクリーム

・フルーツの風味をつけたカナルのプレゼ サングリアのソース

カリフラワーのポタージュ ほうれん草のピューレと

トマトフレックを浮かべて/

平目の白ワイン蒸し ヴァンプランソースとアメリカソース/

牛サーロインステーキ 赤ワインソース 金時人参のピューレと野菜

聖夜のデザートプレート/

(プチタルトレットショコラ・プラリネバニラムース・ベリーのマープルアイス)

コーヒー



<樹林>クリスマスディナー

○クリスマスディナーにドリンク2杯が付いたコース¥8,500 や、シュトーレン付き木漏れ日クリスマス
ランチ¥4,700もご用意しております。

※上記店舗の他、2階/コリアンダイニング<五穀亭>や2階/中国料理<南園>

2階/懐石<蒼樹庵>、でもクリスマスディナーをご用意しております。

※画像はイメージです。季節・天候により内容、器等が変更になる場合がございます。

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