

2020年12月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

**開業 50 周年記念オリジナルグラスシャンパンと
鉄板焼<やまなみ>、天麩羅<しゅん>、寿司<久兵衛>の
メニューが一度に楽しめる宿泊プラン『饗宴コース&ステイ』
1月5日(火)販売開始 【1日1組限定/要予約】**

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は2021年1月5日（火）より開業50周年を記念し、3つの味に開業50周年記念オリジナルグラスシャンパンが付いた1日1組限定の宿泊プラン『饗宴コース&ステイ』（1名様47,600円～）を販売いたします。

『饗宴コース&ステイ』は、大切なご接待や記念日のお食事など特別に贅沢を味わうお店として国内外のお客様に人気を博す本館7階の和食店舗、鉄板焼<やまなみ>、天麩羅<しゅん>、寿司<久兵衛>3店舗の卓越した技を結集し、極上の味わいを<やまなみ>の個室でお楽しみいただける豪華コースとご宿泊がセットになった1日1組限定の特別プランです。個室内でお楽しみいただけるお食事では、旬の野菜や魚介の天麩羅をはじめ、神戸牛サーロインとフィレの食べ比べ、そして久兵衛からはマグロと人気の穴子を含む握り三貫セットと周年ならではの特別な内容となっております。

鉄板焼<やまなみ>は2種類の銘柄牛（飛騨牛・神戸牛）をはじめ、選りすぐりの食材を使用した料理が上質な大人のレストランとしてオープンして以来、枯山水の屋上庭園と現代的な超高層ビル、異なる2つの景観で数多くのゲストに寛ぎの時間を提供しております。この度のプランでは1店舗の来店で3つの味をお楽しみいただける特別な内容となります。



■ 【1日1組限定】開業50周年記念オリジナルグラスシャンパンと

鉄板焼<やまなみ>・天麩羅<しゅん>・寿司<久兵衛>が贈る『饗宴コース&ステイ』

期 間：2021年1月5日（火）販売開始 ※ご宿泊は2021年1月8日（金）～

料 金：1名様 47,600円～

※1室2名様利用1名様料金（客室：スタンダード/サービス料・税金込）

人 数：2名～6名様

宿 泊：スタンダード・デラックス・プレミアグラン 3種類の客室タイプよりお選びいただけます

特 典：12:00 アーリーチェックイン確約（※通常は15:00）

メニュー：先付2種（天麩羅<しゅん>）、焼野菜（鉄板焼<やまなみ>）

天麩羅盛り合わせ（天麩羅<しゅん>）

神戸牛ステーキ サーロイン・フィレ食べ比べ（鉄板焼<やまなみ>）

握り三貫セット・椀物（寿司<久兵衛>）、デザート・コーヒー（鉄板焼<やまなみ>）

お問合せ・ご予約／03-5322-8000【宿泊予約直通】

今後も京王プラザホテルではお客様に安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」を考慮した新型コロナウイルスによる感染症への対策を行ってまいります。そしてこれからも笑顔でお客様をお迎えし、安心してご利用いただけるようスタッフ一同取り組んでまいります。

新型コロナウイルス感染症への当社の取組みについては、動画及びホテル公式HPよりご確認ください。www.keioplaza.co.jp/news/safety/

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・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

www.keioplaza.co.jp

