

2021年2月1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 フィーチャー100
～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、2021年に開業50周年を迎えます。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私たちのおもてなしに秘められたエピソードをシリーズでお届けしてまいります。

■VOL. 64 〈南園〉の料理は、琥珀に輝くスープが決め手

とろけるようなゼラチン質の食感とプリとした金糸の歯ごたえに、旨味の凝縮されたスープが絡み合う中国料理〈南園〉のふかひれの姿煮。その味の決め手は、開業以来変わらない作り方を守り続ける伝統のスープです。

材料は豚もも肉に丸鶏と金華ハム。鶏ガラや骨だけを使うところもありますが、肉から煮込み、よりしっかりと旨味を出すのが〈南園〉のこだわり。味わいに深みを出す豚もも肉とさっぱりとした鶏のバランスが大切と言います。沸騰すると余計な肉の味が付いてしまうので、火力に気を配りながら大鍋のそばに立つこと実に7時間余り。大鍋から湯気が立ち上り、旨味の詰まった美味しそうな香りが厨房に広がると、透き通った琥珀色の極上スープの出来上がりです。



「ふかひれ自体はもともと味が無くつるつとした食感のみの食材なので、味は煮込むスープで決まる。だからスープが重要なんです」と語るのは、開業時からこのスープ作りを体で覚えてきた李国超〈南園〉統括料理長。伝統の極上スープはふかひれや鮑を煮る時の専用として、また鶏ガラを足すとさらにあっさりとしたつゆそばのスープに、金華ハムを抜くとコース料理のスープ用にと多彩なメニューのベースにもなっています。

受け継がれてきた味にも、新風を吹き込んだ味にも、いつの時代も〈南園〉の味を支えてきた伝統のスープ。素材の味わいを引き立て食欲をかき立てる琥珀の滴に、ホテルの歴史が宿ります。

■VOL. 65 ローストビーフを引き立てる、ホテルオリジナルのグレイビーソース

外側はカリッと中はジューシー！ホテル自慢のローストビーフを、目の前でシェフが1枚1枚オーダーごとに切り分ける、本館2階／スーパーbuffet〈グラスコート〉のCuttingサービス。あふれる肉汁とほのかなピンク色の断面が美しい一皿の味わいを、さらに引き立ててくれるのがホテルオリジナルのグレイビーソースです。

グレイビーソースとは、もともと肉を焼いて出た肉汁にワインや調味料を加えてその場で作るソースを言います。しかし、〈グラスコート〉は毎日多くのお客様で賑わっているため、そんな中でも皆様に安定した味をお届けするべく、京王プラザホテルでは事前にしっかりとソースを用意しています。



現在の名誉総料理長 緑川廣親を中心に作り上げられてきたレシピは、スジ肉や野菜を丁寧に煮込んで作る「フォンドヴォー」に、さらに旨みたっぷりの肉汁が出る仔牛のスジや香味野菜、ブーケガルニを加えて煮込んだ濃厚なソースがベース。フレンチの巨匠と称される緑川らしいアイデアが詰まったレシピを、今日まで大切に受け継ぎながら、京王プラザホテルのグレイビーソースとしての味を守ってきました。

旨みたっぷりの肉汁に野菜の甘みと深みが溶け合うグレイビーは、ローストビーフとからめるとさらに肉の美味しさが際立ちます。ホテル伝統の味わいを、ぜひご賞味ください。

■VOL. 65 開業時からサラダを彩ってきた、伝統のフレンチドレッシング

「京王プラザホテルのドレッシングといえば、この味！」
そう思ってくださいているお客様がきっと多いかもしれません。
館内の各レストランで提供されているフレンチドレッシングは、
1971年の開業当時から作られている伝統の味。今も大切に受け
継がれるレシピは、名誉総料理長 緑川廣親の手によって作り
上げられたものでした。



材料は、たまねぎ、穀物酢、サラダオイル、マスタード、
リーペリンソースと、とてもシンプル。たまねぎの甘みに米酢
とマスタードのさっぱりした酸味が絶妙のバランスで溶け合っ
た美味しさは、どんなサラダにも良く合うといつの時代も
ご好評をいただけてきました。白ワインなどの高級な素材を
加えたりするのではなく、親しみのあるたまねぎを使うことで、
どなたにも喜ばれる飽きのこない美味しさに仕上げているのが京王プラザ流。緑川に薫陶を
受けてきた副総料理長の佐藤進一も「シンプルな材料で作るからこそ、多くの人に愛される味に
なるんです」と語ります。

このフレンチドレッシングは京王プラザホテルのドレッシングのベースになっており、新宿の
キッチンで作られたものが多摩・八王子のホテルにも供給されています。また、しょうゆなど
他の材料を加えればさまざまなアレンジが可能で、スーパーブッフェ〈グラスコート〉では
そんな楽しみ方も味わっていただけます。

サラダを彩るドレッシングにも歴史あり。変わらぬ味わいがホテルを語る逸品です。

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
ご確認いただけます。 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 カ・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

