

2010年7月21日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**華道家前野博紀氏と料理長金子勝己がコラボレーション  
「華道家 前野博紀の花で彩る古の美・食の世界」  
9月1日(水)～30日(木) 3階/メインロビー、2階/新和食くかがり>**

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は9月1日(水)から30日(木)まで、「華道家 前野博紀の花で彩る古の美・食の世界」と題し、2階/新和食くかがり>において新進気鋭の華道家 前野博紀氏と料理長 金子勝己がコラボレーションした秋の特別メニュー「花三昧」を販売いたします。また、期間中ホテルロビーで、前野博紀氏の生け花と江戸切子、輪島塗、越前焼といった日本の誇る伝統工芸の美の競演がお楽しみいただける特別展を開催するほか、日本酒バー<天乃川>では江戸切子、輪島塗、越前焼で楽しむきき酒セットをご用意いたします。さらに9月21日(火)には前野氏による生け花教室とかがりでのお食事がお楽しみいただけるイベントも開催いたします。

新和食くかがり>での特別メニュー「花三昧」は、古典的なものを大切にしつつ、前衛的な表現を得意とする前野博紀氏とこだわりの素材を繊細に生かした料理を作る料理長 金子勝己がコラボレーションした特別メニューで、季節感、器との調和、色彩への配慮といった日本料理と生け花に共通する心遣いがより一層施された、五感を刺激する内容となりました。例えば、ディナーコースで提供される「白身魚のかぶら蒸し」は、しいたけやしめじ、新銀杏をあしらい菊餡で仕上げることで、秋の月をイメージしたお料理となっています。また同じくディナーコースの「海老しんじょ 錦秋揚げ」は緑葉に菊花をまともせて揚げた、薄らピンク色の海老しんじょを月に見立て、晩夏から徐々に紅葉していく夏の名残や爽やかさを表現しました。ランチでは、お重を開けると秋の彩りが楽しめる演出でくかがり>自慢の産直地魚や有機栽培の野菜を使った7つのお料理に菊や紅葉などをあしらい、大人の女性にしっとりと味わっていただける内容です。

また、くかがり>内に併設される日本酒バー<天乃川>では、期間中、江戸切子・輪島塗・備前焼でそれぞれに合った純米酒をお召し上がり頂く期間限定特別きき酒セットを販売いたします。透明感や清涼感のある低アルコールの生酒を切子で、落ち着いた香りと穏やかな日本酒本来の米の旨味を楽しむには輪島塗で、そして、ずっしりとした質感の焼物に合わせて、飲みごたえのあるじっくり味わうタイプの純米酒を越前焼でと、きき酒師がすすめる器とお酒のマリアージュをお楽しみいただけます。

そして、9月21日に開催される「花三昧」特別イベント「いけ花体験と花コースを楽しむ会」では、ホテル内の宴会場で前野博紀氏直々の生け花指導を30名様限定でお受けいただいたあと、くかがり>に場所を移し、特別コースをお召し上がりいただくという、花三昧を味わって頂けるイベントです。

さらに9月中は、江戸切子の祖とも言われる小林菊一郎氏による希少価値の高い切子作品展示のほか、ホテルロビーを前野博紀氏が菊など「秋」をテーマにした装花で彩る「菊花繚乱」、輪島塗、江戸切子、越前焼を花に見立てて活ける伝統工芸展示や、テーブルコーディネートをお楽しみ頂けます。特に、9月17日(金)～23日(木・祝)の1週間は特別に、前野博紀氏が切子や漆器、陶器など美や粋を極めた日本の伝統工芸に花を活けた、小さきもの愛でる小・中作品を展示し、この期間だけの世界をご覧いただけます。

## 「華道家 前野博紀の花で彩る古の美・食の世界」

### ◆華道家 前野博紀 × 新和食<かがり> 料理長 金子勝己が魅せる「花三味」

期間：9月1日（水）～9月30日（木）

場所：2階/新和食<かがり>

メニュー：



○ランチ 4,000円（写真左）

○ディナー6,800円（写真右）

### ◆「花三味」特別イベント「前野博紀によるいけ花講座と花コースを楽しむ午餐会」

日時：9月21日（火）11：30～15：30（受付11：00～）

場所：いけ花 宴会場 / 会食 <かがり> 個室

定員：30名様限定

料金：お一人様 12,000円（いけ花体験、お食事、サービス料・税金込）

講師：華道家 前野博紀

### ◆伝統工芸で味わう～美・酒に酔いしれる～

期間：9月1日（水）～9月30日（木）

場所：2階/日本酒バー<天乃川>

期間限定特別利き酒セット1,800円

※上記料金は、サービス料・税金を含みます。

○お問合せ・ご予約/（03）3344-0111（代表）レストラン予約

### ◆「前野博紀と伝統工芸が奏でる JAPAN Value～日本の文華～」

期間：9月1日（水）～9月30日（木）

10:00a.m.～6:00p.m.（最終日は1:00p.m.まで）

会場：3階/メインロビーほか

◇ロビー装飾「菊花繚乱」

◇ロビー展示「Japan Value」

■小林菊一郎作品展示（2～3点）

■輪島塗・江戸切子・越前焼を花に見立てていける新感覚アート

■テーブルコーディネート

◇特別展示 9月17日「金」～9月23日（木・祝）のみ  
「前野博紀が活ける伝統工芸」



協力：東京カットガラス工業協同組合・株式会社輪島屋本店・越前焼 豊彩窯

○お問合せ/（03）5322-8435【イベント担当直通】

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 齋藤 潤子・鄭 守娟・篠崎 貴子・石川 綾子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

<http://www.keioplaza.co.jp>