

2019年7月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

「料理長 佐々木英樹が贈る重陽の節句」 不老長寿を願い、秋の味覚を存分に堪能する懐石料理 重陽の節句にちなんだ菊の被綿や陶器も展示

9月1日（日）～9月30日（月） 2階/懐石＜蒼樹庵＞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、9月1日（日）から9月30日（月）まで2階/懐石＜蒼樹庵＞において、「料理長 佐々木英樹が贈る 重陽の節句」と題し9月の「重陽の節句」にあわせ、器や料理の見た目でも秋を感じられ、松茸、秋刀魚、栗など秋の味覚ご堪能いただける懐石料理をご用意いたします。

五節句とは、1年間に5回ある奇数が重なる月日のことで、上巳の節句（桃の節句）や端午の節句（菖蒲の節句）など、日本の四季を彩る代表的な行事となっています。9月の「重陽の節句」はその中の5番目にあたり、不老長寿を願うのにこの季節に咲いている菊を用いる行事から「菊の節句」とも呼ばれております。平安時代に中国から伝わり、宮中にも取り入れられ、やがて民間にも広がりしました。ランチ「菊日和」では、菊花を使用した座付きからはじまり、脂がのった鮭は茸バターでコクを出した一品にし、ふっくらと釜炊きした栗ご飯は炊きたてでご提供いたします。ディナー「菊の雫」では秋の味覚をふんだんに使用し季節の美食を存分にお楽しみいただけるコースとなっております。見た目にも秋を感じられる先付のほか、香り豊かな松茸の土瓶蒸しや味噌の香ばしい香りと旨み溢れる黒毛和牛の朴葉焼きなど、五感を通してお楽しみいただけます。



ランチコース「菊日和」



ディナーコース「菊の雫」

また店舗内には、その重陽の風習の中でも優雅で美しいと言われている「菊の被綿^{きせわた}」を展示いたします。満開の菊の上に真綿をのせ、節句の朝、露をふくみ花の香りが移された真綿で顔や身体をなでると、寿命が延び若返るとされ貴族社会から武家へと受け継がれた風習です。また、節句にちなんだ陶器作品も併せて展示し、この度お食事とともに一層優美な秋の余韻をお楽しみいただけるようにいたしました。

■命を尊び 不老長寿を祝う「菊の節句」 「料理長 佐々木英樹が贈る 重陽の節句」

期間：9月1日（日）～9月30日（月） 場所：2階/懐石＜蒼樹庵＞

協力：株式会社中外陶園 設えスタイル提案：鈴木 絢子

◆ランチ「菊日和」12,000円 ※サービス料・税金込

果実酢 菊花 胡麻豆腐 鮎煮浸し 汲み上げ湯葉と菊菜 秋刀魚酢締め／萩真丈 清まし仕立て／お造り三種盛り合わせ／大助の茸バター焼き 黒毛和牛の香り焼き 辛子蓮根／ふかひれ茶碗蒸し／飛龍頭／蟹菊花巻き／栗釜炊き御飯 ほか 全9品

◆ディナー「菊の雫」20,000円 ※サービス料・税金込

果実酢 菊花／蝦夷鮑柔ら煮 秋刀魚鮓 鮎煮浸し 栗ココアいが盛り／松茸土瓶蒸し／お造り三種盛り合わせ／黒毛和牛朴葉焼き／甘鯛の蕪ら蒸し／白身魚の求肥昆布 菊花博多押し／松茸釜炊き御飯 ほか 全9品

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 カ・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