

2019年7月26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：山本護）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100回シリーズでお届けしてまいります。

■VOL. 49 「太古の海の記憶、ロビーに眠るアンモナイト」

広々とした床一面に美しい大理石が敷き詰められた京王プラザホテルのロビー。その中に、古生代に生きた海の生物アンモナイトの化石が眠っているのをご存知ですか？アンモナイトはオウムガイやイカ、タコと同じ頭足類の仲間です。平らな巻貝の形をした殻をもっているのが特徴の生き物。恐竜たちと一緒に約6500万年前に絶滅したといわれています。サンゴや貝などの遺骸が堆積してできた石灰岩が熱によって再結晶した大理石は化石が入っていることが多く、スペイン産のロソアリカンテという大理石を用いた南館3階ロビーには、現在わかっているものだけで18個の化石が確認されています。夏休みに行われる子どもたちによるアンモナイト探しのイベントでは、月に約100名のお子さまたちがご家族と一緒に名探偵ぶりを発揮。ホテルスタッフとの楽しい交流の場にもなっています。

太古の海の記憶を今に伝えてくれる、ロビーに眠るアンモナイトの化石たち。みなさんもぜひ探してみてくださいね。



■VOL. 50 「さらに進化したスーパーbuffet〈グラスコート〉はライブキッチンの草分け」

お客様の目の前でシェフが出来立て熱々の料理をサーブするライブキッチン。今ではおなじみになった人気のスタイルも、その草分けは京王プラザホテル本館2階のスーパーbuffet〈グラスコート〉でした。2003年のオープン当時、ライブキッチンを擁するbuffetレストランは大変珍しく、和洋中すべてが揃う京王プラザホテルならではの強みを生かした多彩なメニューとライブ感あふれる食体験の楽しさは業界の注目を集め、その後のホテルbuffetの原型ともなりました。これまでご利用いただいたお客様はのべ420万人。いつ、誰と行っても、楽しく満足度の高いレストランとして多くのファンをもち、京王プラザホテルの顔のひとつになっています。開業から15年、2019年1月に大規模なリニューアルを終えた〈グラスコート〉は、五感で味わう楽しさをさらにグレードアップ。ライブキッチンのスポットを増やし、シェフやパティシエと会話しながらお好みに合わせた仕上げや味のカスタマイズができるなど、より新しくより魅力的な演出を随所でお楽しみいただけるようになりました。お客様にお渡しするリーフレット「How to Glass Court」もそのひとつ。おすすめのお召し上がり順や「ちょい足し」テクニックのご提案など、buffetの醍醐味を知るミニガイドになっています。エントランスからワクワク感が続く食のエンターテインメント体験を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。



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