

2019年11月28日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

お客様の幸せを全力で応援！

<sup>( 2 0 2 0 )</sup>  
「フレイフレー」の掛け声と年号を記念して

2020 円特別ランチを期間限定で用意

2020年1月7日（火）～2月29日（土）※店舗により期間が異なります

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は2020年1月4日（土）から2月29日（土）まで館内のオールデイダイニング<樹林>、和食<かがり>、コリアンダイニング<五穀亭>の館内3店舗において、2020年を記念して1日20食限定の「フレイフレーランチ」をご用意いたします。「新年・健康・子育て・スポーツ・試合・仕事」などお客様の幸せを全力で応援するという意味を込めて、応援の掛け声である「フレイフレー（お客様）」と2020（フレイフレー）の語呂合わせで用意する食数限定のメニューです。また、この度の特別ランチではお客様に「振りかけていただく」の“振る（=フレイ）”も意味しており、店舗毎に用意するメニューでは、お料理の上に振りかける物を別途素材として用意することで、味の変化を楽しみながら食事をしていただける内容となっております。

オールデイダイニング<樹林>では、エスプレッソコーヒーで香り付けた香ばしさのあるドフィノア（じゃがいものクリーム煮）の上に<樹林>伝統のミートソースと、ポーチドエッグにとろけるチーズを敷いたベシメルソースを加え層状に仕上げたオリジナルのグラタン「ジュリグラ（Juri Gra）」をご用意しました。振りかける素材として粉チーズの他に新たなサクサクな食感を加えるためにベーコンや玉ネギのフライも個別にご用意いたしました。また和食<かがり>では、岩手県産の久滋ファーム 三元豚の歯切れの良い佐助豚を使用した「かつ重」を用意し、鰹節と佐賀海苔を素材としてご用意いたしました。味・品質共に高い評価を受ける佐賀海苔は料理長が厳選したもので、現代人に不足がちなミネラルやビタミン、食物繊維が豊富で健康維持にも効果があると言われております。コリアンダイニング<五穀亭>では“ひつまぶし”をイメージして「鮭フレーク入り石焼きビビンバクップ」をご用意し、3種類食べ方をご提案いたします。石焼きビビンバのみならず、鮭フレークを振りかけお楽しみいただける他、牛出汁をかけて“クップ”のようにお召し上がりいただけるなどバリエーションに富んだ楽しみ方ができるランチとなっております。

<sup>( 2 0 2 0 )</sup>

## ■「フレイフレーランチ」 期間：2020年1月7日（火）～2月29日（土）1日限定20食

店舗：オールデイダイニング&lt;樹林&gt;、和食&lt;かがり&gt;

コリアンダイニング&lt;五穀亭&gt;

特別ランチ：2,020円（サービス料・税金込）

- ① オールデイダイニング<樹林> 11:00 a.m.～5:00 p.m.  
「ジュリグラ（Juri Gra）」、トースト、ミニサラダ添え
- ② 和食<かがり> 11:30 a.m.～3:00 p.m. (L.O. 2:30 p.m.)  
「かつ重定食」（小鉢、お重、振り物二種、味噌汁）
- ③ コリアンダイニング<五穀亭> 11:30 a.m.～3:00 p.m. (L.O. 2:30 p.m.)  
**平日限定**

「鮭フレーク入り石焼きビビンバクップ」、 チョレギサラダ、二種キムチ



オールデイダイニング&lt;樹林&gt;



和食&lt;かがり&gt;



コリアンダイニング&lt;五穀亭&gt;

※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

◎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 力・濱谷 愛美

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

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