NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０２０年８月２５日

京王プラザホテル ニュースリリース

秋の味覚を存分に堪能するランチ＆ディナー
「都会で秋散歩」

9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）　2 階/懐石＜蒼樹庵＞、和食＜かがり＞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、9月1日（火）から10月31日（土）まで2階/懐石＜蒼樹庵＞、和食＜かがり＞の2店舗において「都会で秋散歩」と題し、コロナ禍で外出や遠出を控えるお客様が多い中で、散歩感覚でお気軽にご来店いただけるように秋の食材である「秋鮭・松茸・秋刀魚・銀杏など」をふんだんに使用し、都会にいながらも日本の秋を視覚と味覚でお楽しみいただけるフェアを開催いたします。

和食<かがり> 秋色御膳

懐石<蒼樹庵> 菊の雫

また9月中旬頃から、和食＜かがり＞ではオプションサービスとして、スタッフが店内をワゴンサービスで秋野菜類を紹介しながら巡り、ご希望に応じてお選びいただいた野菜をお好みの調理法でご提供いたします。更に今年は懐石＜蒼樹庵＞・和食＜かがり＞両店舗において秋の到来を告げる「ひやおろし」を料理に合わせて唎酒師がご提案いたします。

■「都会で秋散歩」※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：9月1日（火）～10月31日（土）
店舗：2階/懐石＜蒼樹庵＞、和食＜かがり＞ ※10月はメニュー内容が異なります

懐石＜蒼樹庵＞ ※4 日前までの要予約（※4 名様以上の個室のみ）

ランチ「菊日和」10,000 円
先付/お椀/お造り三種盛り合わせ/鮭の茸バター焼き/鶏肉の酒粕風味のグラタン/
煮物/留肴/栗釜炊きご飯/水菓子

ディナー「菊の雫」20,000 円
先付/前菜/松茸土瓶蒸し/お造り三種盛り合わせ/黒毛和牛の朴葉焼き/蒸し物/留肴/
松茸釜炊きご飯/水菓子

和食＜かがり＞

ランチ「秋色御膳」4,500 円
翡翠茄子 糸賀喜 菊菜お浸し 鶏の紅葉煮 青葱 ほか/お造り二種盛り合わせ/
秋刀魚肝焼き 菊花蕪 焼栗/茸天麩羅/鮭馬鈴薯蒸し 紅葉麩 青身 銀餡/
さつま芋ご飯/鰹出汁 清まし仕立て/本日のデザート 全７品

ディナー「秋月」12,000 円
蟹と菊菜お浸し 菊花 胡麻豆腐 蒸し雲丹 烏賊沖付け 繊自然薯 ほか/
お造り三種盛り合わせ/かますの酒盗焼き 牛肉えりんぎ挟み焼き かもじ葱
秋刀魚寿司 煎り胡麻/茸の天麩羅 揚げ銀杏 公孫樹丸十/松茸と蝦夷鮑の蕪釜盛り ほか/
鮭といくらの親子茶漬け/本日のデザート 全７品

お問合せ・ご予約／（０３）３３４４－０１１１（代表）【レストラン予約】

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。https://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 力・ 波多野 千恵子
〒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