

2022年8月12日

京王プラザホテル ニュースリリース

中国三大節の1つ「中秋節」を祝う
中国伝統の壺蒸しスープや秋の滋味豊かな広東料理
2階/中国料理＜南園＞ 9月1日（木）～10月31日（月）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、中国三大節の1つである「中秋節」を祝う特別メニューを2階/中国料理＜南園＞において、9月1日（木）から10月31日（月）まで提供いたします。また9月11日（日）には、中国料理統括料理長の李国超が贈る特別賞味会を開催いたします。「中秋節」は中国三大節の1つで、歴史ある祝日に豊作を祈って音楽を奏で、月に祈りを捧げるのが習慣となっています。中国料理＜南園＞では、黄綬褒章受章の李国超が広東料理の真髄である海鮮食材と秋の食材を用いて、趣向を凝らした特別メニューをご用意いたします。

ディナーコースの壺蒸しスープは、中国料理の最高技法といわれ、ふかひれや鮑などの高級乾物をじっくりと時間をかけ煮込み、蓋を開けた際に溢れ出す芳醇な香りが特長です。ホテル開業とともにオープンした＜南園＞で受け継がれる伝統の味に、洋の要素を取り入れるなど斬新な調理方法を用いた美味をお届けいたします。



■＜南園＞中秋節

期間：9月1日（木）～10月31日（月）

場所：本館2階／中国料理＜南園＞

＜メニュー＞※料金は全てサービス料・税金込 ※コース料理は2名様より承ります

◆ランチコース「秋草」5,300円

前菜の盛り合わせ/ふかひれと干し椎茸、鶏肉入り蒸しスープ/海老と銀杏の黒胡椒柑橘炒め/特製点心二種/白身魚のレモンソースかけ/腸詰と茸入りチャーハン/ひよこ豆とクコの実の金木犀ゼリー

◆ディナーコース「皇秋」16,000円

特製前菜の盛り合わせ/天然海老とホタテ貝の黒胡椒柑橘炒め/鱈と生姜の蓮の葉蒸し/北京ダック/ふかひれ姿と鮑入り、壺蒸しスープ/牛フィレ肉のXO醤炒め/腸詰とポルチーニ茸入り、煮込みそば/皇秋デザートプレート

◆ディナーコース「中秋」20,000円

特選前菜の盛り合わせ/ホタテ貝と海老のすり身づけ煎り焼きクリーム煮/鱈の切身蒸し、上海蟹味噌ソース/国産牛サーロインの黒胡椒柑橘炒め/ふかひれ姿、鮑、なまこ、魚の浮袋入り、壺蒸しスープ/伊勢海老とポルチーニ茸入り、煮込みそば /中秋デザートプレート

■＜南園＞中秋節 特別賞味会

秋の滋味豊かな食材や高級乾物など希少価値のある食材を使用した壺蒸しスープやふかひれの姿煮など、李国超による伝統の技と新たなエッセンスを融合させた特別料理を二胡の生演奏とともにご堪能ください。

日時：9月11日（日） 17:00～（受付16:30～）

会場：本館2階／中国料理＜南園＞

料金：30,000円（お食事、お土産、サービス料・税金込）

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

イベントページ URL: <https://www.keioplaza.co.jp/event/autumn-menu#event02>

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・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

www.keioplaza.co.jp