

2022年8月16日

京王プラザホテル ニュースリリース

全国送料無料でお届け 新年の喜びに華を添える 日本料理・西洋料理・中国料理 3種の美味 2023年 京王プラザホテルのおせち

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、美味を重ねた彩り豊かなおせち料理を今年も販売いたします。今年の京王プラザホテルのおせちは、開業以来伝統の味と技を守り、さらに磨いてきた京王プラザホテルの総料理長 佐藤進一を中心に中国料理長および和食料理長監修のもと、3種類の寿ぎ膳をご用意いたします。

和洋中すべての美味をお楽しみいただける 5～6名様用の「和洋中三段重」（54,000円）のほか、3～4名様用の「和洋中二段重」（38,000円）、1～2名様用の「和食一段重」（27,000円）をご用意し、お客様のご利用シーンに合わせてお選びいただけます。

京王プラザホテルのおせち料理は長年リピーターのお客様を中心に人気を誇っており、1年の初めであるお正月にはゆっくり寛いで、美味しいものを少しずつ食したいというご要望が強いなか、和・洋・中バラエティ豊かにご用意している点がご支持いただいています。またコロナ禍で帰省を控える際の贈答品としても相応しく、全国送料無料（※一部離島を除く）でお届けいたします。



■ 2023年 京王プラザホテルのおせち

①和洋中三段重 5～6名様 54,000円（税込）

【一の重：日本料理】鮑旨煮／いくら醤油漬／銀ダラ西京焼き／黒豆蜜煮／紅鯡昆布巻き／海老艶煮ほか
【二の重：西洋料理】鴨コンフィ／北寄貝のコンフィ／ローストビーフ／蟹のレムラードほか
【三の重：中国料理】蒸し合鴨胸肉／ツブ貝中華風煮／蜜汁チャーシュー／海老のチリソース煮／月餅ほか

②和洋中二段重 3～4名様 38,000円（税込）

【一の重：日本料理】鮑旨煮／いくら醤油漬／銀ダラ西京焼き／黒豆蜜煮／紅鯡昆布巻き／海老艶煮ほか
【二の重：西洋・中国料理】スモークサーモントラウト／蟹のレムラード／蜜汁チャーシュー／海老のチリソース煮ほか



③和食 一段重 1～2名様 27,000円（税込）

【一の重：日本料理】いくら醤油漬／鮑旨煮／黒豆蜜煮／銀ダラ西京焼き／海老艶煮／鰻の旨煮／合鴨の白味噌焼／真だら子うま煮ほか



予約受付：2022年8月20日（土）～12月20日（火）

お届け：2022年12月30日（金）

【特典】全国送料無料（※一部離島を除く）

※安心・安全の為、冷凍でお届けいたします。お召し上がりの24時間前に冷蔵庫で解凍することで美味しくお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。

※商品のお渡しは配送のみとなります。

※各種おせちは販売数を限定しておりますので、売り切れとなる場合がございます。

※各種おせちの製造者は株式会社 岩崎、販売者は株式会社 京王プラザホテルとなります。

※商品の特性上、お取り替え、ご返品はご容赦くださいませ。

※キャンセル、変更につきましては、12月20日（火）をもって受付を締め切らせていただきます。

お問合せ・ご予約／0120-470-110 10:00～18:00【おせち担当】

★ホームページからのご予約：<https://www.keioplaza.co.jp/event/osechi/>

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