

2022年8月30日

京王プラザホテル ニュースリリース

世界三大珍味から特選和牛など豪華食材を和・洋・中のアレンジで
前菜からデザートまで鉄板で焼き上げる 10 万円の「匠」コースなど
「やまなみ開業 10 周年特別メニュー」

本館 7 階／鉄板焼くやまなみ> 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、本館 7 階／鉄板焼くやまなみ>の開業 10 周年を記念し、9 月 1 日（木）から 10 月 31 日（月）まで、「やまなみ開業 10 周年特別メニュー」を提供いたします。今年は開業 10 周年の感謝の気持ちを込めて、世界三大珍味や特選和牛食べ比べなど豪華食材を、熟練の焼き手の技と創意工夫あふれるアレンジで創り上げる、開業 10 周年特別コース「匠」（1 名様 10 万円）をご用意いたします。前菜からデザートまで全て鉄板で仕上げることで、ライブパフォーマンスはもちろん、音や香りなど五感で味わう鉄板焼の醍醐味を存分にご堪能いただけます。



<開業 10 周年特別コース「匠」のこだわり>

□前菜…世界三大珍味であるトリュフ・フォワグラ・キャビアを使用し、和と洋の融合をコンセプトに仕上げました。焼き手の絶妙な焼き加減で仕上げる本鮪は、表面を炙ることで中はレアに仕立て、トリュフの香りが鼻に抜ける贅沢な最初の一品です。

□海の幸…豪華海鮮食材である国産の伊勢海老・のどぐろ・鮑に、各素材の味を活かせるよう仕立てたこだわりのソースでお召し上がりいただけます。中でも、国産のどぐろは、骨でとったあら汁に雲丹と生海苔を加えることで、雲丹の甘味が口の中に広がるとともに、生海苔の磯の風味がふわっと香り、和素材の掛け合いをお楽しみいただけます。

□特選和牛…最高級二大ブランド牛である飛騨牛（A5）・神戸牛（A4）2 種のサーロインとフィレを、繊細かつ豪快に焼き上げます。計 4 種を一度に食べ比べできる機会は貴重であるため、ぜひこの機会に味わいの違いをお楽しみいただきたく取り入れました。日本酒でより風味豊かに仕上げた国産松茸とともに召し上がりください。付け合わせには、長く愛され続けている藻塩、自家製ぱん酢、小豆島の生醤油をご用意し、旨味をより引き立てます。

□お食事…鉄板で焼き上げた熱々のご飯には、中国の高級食材ふかひれを載せ、琥珀色の透き通ったスープが絡み合います。和・洋・中の味わいを、鉄板焼を通して召し上がりいただけるのもこのコースの魅力です。

コース特典として無料で個室をご利用いただけるため、プライベート空間で非日常感をお楽しみいただけます。さらに、ソムリエがお食事に向うドリンクをお客様のお好みに合わせてコーディネートすることで、焼き手とサービススタッフ、ソムリエによる豪華な饗宴で特別な食体験を演出いたします。

■やまなみ開業 10 周年特別メニュー

期間：9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）

場所：本館 7 階／鉄板焼くやまなみ>

<メニュー>※料金は全てサービス料・税金込

◆ランチ&ディナー 「匠」 100,000 円 ◎ご予約特典：個室料無料（6 名様まで）※3 日前までの要予約

- 前 菜 ・キャビア パンケーキとともに
・フォワグラのソテー フランベしたフルーツを添えて
・鉄板で軽く焼いた本鮪とトリュフ
- 海の幸 ・白ワインで蒸した国産黒鮪 鮪の肝入り焦がしバターソース
・国産のどぐろを香ばしく焼いて 雲丹と生海苔の和風仕立て
・国産伊勢海老のソテー フレッシュトマトとバジルのソース
- 特選和牛 ・国産松茸と 2 大ブランド牛食べくらべ 飛騨牛、神戸牛のサーロインとフィレ（各 30g）
- お食事 ・ふかひれのせ焼ご飯
- デザート ・鉄板で焼き上げるクレープ アイスクリームとフルーツを添えて
・やまなみオリジナルブレンドコーヒー
・小菓子

◆ランチ&ディナー 「真」 55,000 円

- ・キャビア
- ・生ハム メロンとともに
- ・フォワグラのソテー ベリーソース
- ・国産伊勢海老 雲丹焼き
- ・国産鮪 トリュフ香るバター焼き
- ・焼野菜
- ・飛騨牛フィレ、神戸牛サーロイン（各 60g）
- ・ガーリックライス または 焼ご飯
- ・鉄板で仕上げるフランベデザート
- ・やまなみオリジナルブレンドコーヒー
- ・小菓子

◎ランチ 「秋桜（こすもす）」 15,000 円もご用意しております。

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#event01>

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

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp