

2022年8月31日

京王プラザホテル ニュースリリース

近江鴨、蝦夷あわび、四万十うなぎなどを取り揃えた秋冬の新献立
「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」
和食料理長こだわりの味をご自宅や職場で

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林 克昌)は、ご自宅や会社でホテルの本格的な味をお楽しみいただける「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」を時季に応じて食材を変えながら昨年1月より販売してまいりました。お客様からの評価も高く、リピーターとなる方も多かったことを受け、9月1日(木)からは今年の秋冬に味わっていたきたい新たな献立を完全予約制・1日16食でご用意いたします。

和食料理長が人気メニューである蝦夷あわび、四万十うなぎ、黒毛和牛はアレンジを加えながらもベースはそのままに、新たに近江鴨や煮穴子などを加え、腕によりをかけて二段重に仕立てました。肉質が柔らかい近江鴨はじっくりと時間をかけて火を入れることでしっとりした食感に仕上げ、しいたけの戻し汁とともに甘辛く煮たどんこ煮を添えております。また今回初めてデザートを取り入れ、すっきりとした味わいが特徴のシェフパティシエこだわりのベイクドチーズケーキをご用意いたしました。重箱は、料理長自ら選んだ抗菌性があると言われる香り高い秋田杉のお重を使用しております。

デリバリー和食箱御膳は、コロナ禍におけるライフスタイルの変化によりデリバリーやテイクアウト需要が増える中、ご自宅や職場でホテルの味を楽しんでいただきたいという思いから開始し、これまで累計1,600食以上のご注文をいただきました。ホテルスタッフが自らお客様のご指定の場所へお届けし直接お渡しするスタイルは多くのお客様から「安心してホテルのお料理を楽しむことができる」と好評をいただいております。

お祝い事などご自宅でいつもと違うお食事をお考えの方や、ご両親やお世話になった方へのご贈答として、さらには忘年会や新年会、ご来客や社内会議でのご利用など幅広いシーンでお楽しみください。



■「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」

販売開始日：2022年9月1日(木) ※1日16食限定 3日前の18時までに要予約

料金：12,000円 ※税金込(1人前) ※2人前より承ります。

配達地域：新宿区、世田谷区、渋谷区、中野区、杉並区、練馬区、千代田区、文京区、港区(台場除く)、目黒区、豊島区、調布市

配達時間：昼の部 12:00・13:00 夜の部 16:00・17:00・18:00

商品の特長：

- ① 蝦夷あわび、四万十うなぎ、黒毛和牛など厳選した豪華食材をご用意いたします
- ② 当社ホテルスタッフが責任をもって直接お届けいたします
- ③ 香り良く木肌の美しく抗菌性のある秋田杉の重箱でご提供いたします
- ④ 最中のお吸い物(鯛)をお付けいたします

献立：

【老の重】

一、口取り肴

ぶり柚庵焼き 巻き海老旨煮 鳴門金時レモン煮 蓮根酢取り 里芋田楽
ベイクドチーズケーキ 柿水晶

二、黒毛和牛焼きしゃぶ～柚子の香り～

エリンギ炒め 花卉百合根 青身
四万十うなぎ巻き玉子

【式の重】

一、蝦夷あわび磯煮

海老真丈 ズワイ蟹昆布揚げ しらす薩摩揚 紅葉麩

二、煮穴子バツテラ寿司

近江鴨美汐焼き

どんこ煮メ 紅葉人参

最中のお吸物(林久右衛門商店) *適量のお湯を注いでよくかき混ぜてからお召し上がりください。

※本製品の保管は高温多湿を避け、製造後2時間以内にお召し上がりください。

※食物アレルギーのご対応はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

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

商品ページURL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/delivery-oju>

お問合せ・ご予約／(0120)470-110【外販担当・フリーダイヤル】

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