

2023年2月20日

京王プラザホテル ニュースリリース

桜の開花より一足早く、ホテルグルメで春を先取り！

本格広東料理で春の訪れを感じる「インファームンイン桜花満園」特別コースや
お花見気分を楽しめる3種の桜モクテルを期間限定販売

2023年3月1日(水)～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、桜の開花より一足早く春を感じていただける特別メニューを3月1日(水)から3月31日(金)までご用意いたします。春は卒業や就職、入学など人生の節目を祝う機会が多いことから、お祝いにもふさわしい華やかなメニューはもちろん、京王プラザホテルならではのお祝いオプションメニューも充実させ、お客様の門出が思い出に残るよう演出いたします。

■2階／中国料理＜南園＞「インファームンイン桜花満園」フェア

中国料理統括料理長 李国超が心を込めて贈る広東料理の伝統と革新の味に春の彩りを添えて



中国でも人気の高い桜の季節を記念し、年に一度開催する＜南園＞の桜花満園（インファームンイン）フェア。ホテル開業以来、李国超が守ってきた中国料理＜南園＞の伝統と革新の味に、春の食材が織りなす華やかさを添えた特別コースをお楽しみいただけます。また、＜南園＞ならではの祝い演出として、直径約25cmにもおよぶ「桃饅頭」や、メレンゲで描いた祝い文字が華やかな「中国風焼きプリン」もご用意しております。（別途料金）

○「インファームンイン桜花満園」フェア

場所：2階／中国料理＜南園＞

期間：2023年3月1日(水)～31日(金)

- ・ランチコース「桜」 5,300円
もちもちの水晶皮でやさしく包んだ海老餃子や翡翠餃子など、彩り豊かな春の點心に目を奪われて。
- ・ディナーコース「桜舞（おうぶ）」 16,000円
丁寧につくらと仕上げた金目鯛と、蛤の旨みが凝縮された滋味深い味わいの海鮮スープに舌鼓。菜の花で春の訪れを感じて。
- ・ディナーコース「桜輝（おうき）」 20,000円
まろやかな紅麹が華やかな伊勢海老の炒め、旬の生海苔の磯の香りが豊かなふかひれなど、贅を尽くした春の晩餐。

○＜南園＞特製お祝いメニュー



- ・「お祝い用桃饅頭」 6,600円（10個入り）
不老長寿の象徴とされ、中国の伝統的なお祝いの席に並ぶ桃饅頭で華やかにお祝いを。
（4日前までの要予約）
- ・「中国風祝い焼きプリン」 4,000円（直径約23cm）
お子様にもやさしい味わいの焼きプリンで、笑顔あふれるひとときを。
（4日前までの要予約）

中国料理統括料理長 李国超について



1952年2月 横浜中華街に生まれる。
1971年 京王プラザホテル 入社
以後＜南園＞一筋で中国料理人としての道を歩む。
仕込みを行う下積みからスタートし、数々の名料理人と厨房を共にする。
1995年 中国料理 南園 料理長就任
2007年 平成19年度東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞受賞
2008年 京王プラザホテル 副総料理長、中国料理 南園総料理長に就任
2011年 厚生労働省より卓越した技能者に贈られる「現代の名工」を受章
2014年 黄綬褒章受章
2020年 京王プラザホテル 中国料理統括料理長に就任

■2階／オールデイダイニング＜樹林＞

食前から食後までお花見気分を味わえる？！桜の香りとほのかな塩味がアクセントの3種のモクテル

食前から食後まで、それぞれのシーンに合わせた桜のカクテルをご用意いたします。乾杯には、ノンアルコールスパークリングワインに、ほんのりと桜が香る「桜ロワイヤル」を。華やかな見た目に飲む前から心躍る一杯は、お祝いの席での乾杯にもおすすめです。食事中は、爽やかさが特徴の「桜スカッシュ」を。レモンと炭酸の爽快さに、桜の塩味が織りなす甘じょっぱさがアクセントをもたらします。食事の後には、デザート 感覚で楽しめる「桜クリームソーダ」を。＜樹林＞のクリームソーダは、冬でも人気の一品。桜 香るレモンスカッシュに、自家製のバニラアイス、桜花漬の塩味で一味違う春のクリームソーダをお楽しみいただけます。



○桜カクテル

場所：2階／オールデイダイニング＜樹林＞

期間：2023年3月1日(水)～4月30日(日)

- ・「さくらスカッシュ」1,300円
- ・「さくらのクリームソーダ」1,400円
- ・「さくらロワイヤル」1,400円

※上記メニューは、4月より料金に変更となります。

＜南園＞「櫻花満園」フェアページ URL：

<https://www.keioplaza.co.jp/event/nanen-fair/>

お問合せ／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。最新の情報はホームページをご確認ください。

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・安藤 直美・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