

2023年8月14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」を祝して
壺蒸しスープや秋の滋味豊かな食材を味わう特別メニューを堪能
二胡の生演奏とともに楽しむ特別賞味会も開催！

2023年9月1日（金）～10月31日（火） 2階／中国料理＜南園＞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）2階／中国料理＜南園＞では、9月1日（金）より中秋節を祝した特別メニューをご提供いたします。中秋節は中国の三大節の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、家族団欒を楽しむのが習慣です。＜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するとともに、1日限りの特別賞味会を開催いたします。



中秋節特別メニューでは、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、トリュフなどの新たなエッセンス、きのこなどの秋の風味を加え、斬新な調理方法を用いた広東の美味をお届けいたします。なかでも、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言われ、ふかひれなどの高級食材、世界三大ハムと言われる金華ハムなどをじっくり約6時間かけて煮込んでいます。蓋を開けた際に溢れ出す芳醇な香りと濁りのない透き通った琥珀色のスープが特長です。

また、中秋節（9月29日）を間近に控えた9月24日（日）には、毎年大変人気のある特別賞味会を開催いたします。この日のために李国超がお贈りするコース料理を、異国情緒あふれる二胡の生演奏とともに楽しみいただけます。

■＜南園＞中秋節特別メニュー

期間：2023年9月1日（金）～10月31日（火）

場所：2階／中国料理＜南園＞

◆ランチコース「秋草」（全7品）・・・5,600円 ※2名様より

- ・さなぎ茸、鶏肉入りふかひれ蒸しスープ
- ・海老と銀杏の炒め 花山椒風味
- ・特製点心三種
- ・秋野菜入り黒酢豚
- ・松の実と牛挽肉入りチャーハン ほか



◆ディナーコース「皇秋」（全7品）・・・17,000円 ※2名様より

- ・蝦夷あわびと大海老、ポルチーニ茸の炒め
- ・北京ダック
- ・すっぽんと椎茸、ふかひれの姿壺蒸しスープ
- ・牛フィレ肉の黒胡椒蜂蜜ソース炒め
- ・三種きのこの煮込みそば ほか



- ◆ディナーコース「中秋」（全8品）・・・20,000円 ※2名様より
- ・蝦夷あわびとハタ、ポルチーニ茸の炒め
 - ・大海老と春雨の上海蟹味噌煮
 - ・広東白菜のクリーム煮 金華ハム、トリュフ添え
 - ・すっぽんと魚の浮袋、ふかひれの姿壺蒸しスープ
 - ・国産牛サーロインの黒胡椒蜂蜜ソース
 - ・XO醤入り煮込みそば ほか



■【特別イベント】＜南園＞中秋節 特別賞味会 **要予約**

この日限りの特別料理を、二胡の生演奏とともに楽しみいただけます。バーテンダーとして初めて黄綬褒章を受章した渡辺一也考案のウェルカムドリンクもご用意しております。

日時：9月24日(日)17:30～（受付開始：17:00）

料金：35,000円（料理、飲み物2杯、サービス料・税金込）

※上記料金はすべてサービス料・税金を含みます。

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

中秋節ページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/chushusetsu2023>

◎お問合せ・ご予約/（03）3344－0111（代表）【レストラン予約】

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