

2022年8月29日

京王プラザホテル ニュースリリース

伝統と革新を掲げる伊万里鍋島焼窯元「畑萬陶苑」特製有田焼三段重
“世界に一つだけのお重”にホテル料理長の繊細な匠の技が光る
「極上のおせち～和洋中三段重～」など
京王プラザホテルのおせち 2024

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、約 100 年の歴史を誇る伊万里鍋島焼窯元「畑萬陶苑」特製の有田焼三段重に、贅を尽くしたホテルを代表する美味が詰まった「極上のおせち～和洋中三段重～」の予約を 10 月 1 日（日）より開始いたします。



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、京王プラザホテルのおせちは、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。この度は、京王プラザホテルの総料理長 佐藤進一を中心に各料理長が、このおせちのためだけに丹精込めてつくったおせち料理を、「畑萬陶苑」特製の“世界に一つだけのお重”に詰めて贅沢にお届けいたします。

「畑萬陶苑」は、伊万里鍋島焼の系譜を引継ぎながら、伝統と革新を掲げ、現代のライフスタイルに合わせた新しい器を生み出し続けています。この度は、当ホテルのお客様のために、伊万里・有田焼の伝統的な三様式「鍋島様式」、「柿右衛門様式」、「古伊万里金欄手様式」の絵柄を熟練の職人の手で丁寧に施されたお重を 1 台ずつご用意し、“世界に一つだけのお重”を実現いたしました。おせちを召し上がった後も、お菓子や季節の果物を詰めたり、手持ちの器を組み合わせコーディネートしたりと、長くお楽しみいただけます。

■伊万里鍋島焼窯元「畑萬陶苑」特製有田焼三段重で新年の慶びに華を添える
京王プラザホテル謹製「極上のおせち～和洋中三段重～」**限定各 1 台**

料 金：280,000 円（税金込）2～3 名様用（直径 17.0cm×6.0cm・外寸）
予約期間：2023 年 10 月 1 日（日）～12 月 20 日（水）
お届け日：2023 年 12 月 31 日（日）（16:00 以降にホテルスタッフがお届けいたします）
配送エリア：東京都内 ※一部離島除く

※2023 年 12 月 1 日（金）以降のキャンセルは商品代金の 50%を申し受けますので、予めご了承ください。

※事前決済制。詳しくはホームページをご覧ください。

※各種割引優待の対象外商品となります。

・「柿右衛門様式 三段重」

明るく繊細な色絵と余白美が印象的な「柿右衛門様式」。三段それぞれに縁起の良い松竹梅の絵柄が施され、三段重ねた際の違いをお楽しみいただけます。また、蓋には幸福をもたらすとされる鳳凰が描かれ、お正月にふさわしいお重です。

・「鍋島様式 三段重」

鍋島様式の代表的な技法「墨弾き」を用いて手間暇を惜しまず一つひとつ丁寧に青海波文様が施されております。また、蓋に描かれた宝珠や巻物などの「宝尽くし文様」がお正月の華やかさをより一層演出いたします。

・「古伊万里金襴手様式 三段重」

余白がないほどに染錦や金彩で丹精に描き尽くされ、その豪華絢爛な見た目は、元禄時代の華やかさの象徴ともされており、お正月の食卓を煌びやかに彩ります。蓋にはあらゆる運気を上昇させるといわれる龍が描かれております。



京王プラザホテル総料理長
佐藤進一



和食統括料理長
加藤敏之



中国料理統括料理長
李国超

その他、お客様のご利用シーンに合わせてお選びいただける3種の寿ぎ膳もご用意いたします。5～6名様用の「和洋中三段重」（58,000円）のほか、3～4名様用の「和洋中二段重」（42,000円）、1～2名様用の「和食一段重」（28,000円）をご用意し、おひとりさまからご親戚を含めた集いまで幅広くお楽しみいただけます。料理長が監修したバラエティ豊かな美味に加え、全国配送無料（※一部離島を除く）であることからご両親やご親族への贈答品としても相応しく毎年好評をいただいています。

■京王プラザホテルのおせち 2024

予約期間：2023年9月1日（金）～12月20日（水）

お届け日：2023年12月30日（土）（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。

※商品のお渡しは配送のみとなります。

※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。

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



- ・和洋中三段重 5～6名様 58,000円（税込）
- ・和洋中二段重 3～4名様 42,000円（税込）
- ・和食一段重 1～2名様 28,000円（税込）

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

おせちページ：<https://www.keioplaza.co.jp/event/osechi/>

※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。

※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。

※商品の特性上、お取り替え、ご返品はご容赦くださいませ。

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