

2023年12月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

約5,500個の美しく華やかなつるし飾り展示
「ホテルで楽しむひなまつり ～日本の文様に見る子女への祈り～」開催
レストランではひなまつり特別メニューを展開
期間：2024年2月1日(木)～3月31日(日)

京王プラザホテル(東京：西新宿、社長：若林克昌)は、2024年2月1日(木)から3月31日(日)まで、ロビー等でのひなまつりの華やかな装飾展示とレストランでの特別メニューなどがお楽しみいただけるイベント「ホテルで楽しむひなまつり ～日本の文様に見る子女への祈り～」を開催いたします。毎年ご好評をいただいている本絹古布の手縫いのお細工物を昨年より多い約5,500個使用したつるし飾りを展示するほか、館内の和食レストランを中心に4店舗で各料理長がひなまつりを祝う華やかな特別メニューをご用意いたします。



3階メインロビーでは、京都の上賀茂神社から木目込み人形の唯一の正統伝承者として認定を受けている真多呂人形の段飾りを中央に据え、約3メートルの高さから飾られた本絹古布のつるし飾りが華やかにお客様をお迎えします。キルト作家の松尾光代氏とひまわりグループのメンバー約70名が、代々受け継がれてきた着物など貴重な本絹古布を使用し一針一針縫い上げたもので、当ホテルで展示するために作られた作品です。手縫いのお細工物には子どもの健やかな成長を願う愛情が込められており、花は「可愛く」、毬は「元気に」、金魚は「魔除け」、雀は「食に恵まれるように」などそれぞれ意味があります。ロビーを鮮やかに彩る圧巻の美しさに感嘆の声が上がるつるし飾りは、京王プラザホテルの春の風物詩ともいえるほど毎年多くの国内外のお客様に親しまれています。

さらに、今回新たに子女の幸せへの祈りを込めた文様を多く用いて、その願いを長きにわたり伝えてきた寄木細工を中心とした、日本が誇る伝統的工芸品を展示します。また、華道家の野村天圭衣氏の装飾が3階メインロビーのほか、2階レストランフロアや和食くかがり>の入口に施され、桃の節句にふさわしい設えもお楽しみいただけます。そのほか、つるし飾り、または寄木細工からお選びいただける体験制作と和食くかがり>でのお食事がセットになった「選べる体験制作&特別ランチ」も開催します。

■「ホテルで楽しむひなまつり ～日本の文様に見る子女への祈り～」

期間：2024年2月1日(木)～3月31日(日)

◆本絹古布のつるし飾りと段飾り

約5,500個の手縫いのお細工物で作られたつるし飾りと真多呂人形の段飾りの装飾展示。

場所：3階／メインロビー、2階・本館7階／レストランフロア

協力：真多呂人形、松尾光代とひまわりグループ、野村天圭衣

◆木工品に見るひなの世界展

子女の幸せへの願いや季節感を感じさせる神奈川県内の伝統的工芸品を展示。

場所：3階／メインロビー、アートロビー、南館ロビー ほか

協力：神奈川県、小田原箱根伝統寄木協同組合、伝統小田原漆器組合、
伝統鎌倉彫事業協同組合

「箱根寄木細工」幾種の材色と木目で寄せられた寄木文様

寄木細工の文様にはつるし飾りと同様、健やかな成長への願いや子の幸せを祈る意味がある。



「小田原漆器」木目の美しさが語る手作り漆器

天然木材による盆・椀・皿など、漆塗りの雅味さが加わった日常品。

梅が散りばめられた大皿などを展示。

「鎌倉彫」800年の時を超え現代に息づく漆芸品

お内裏様模様の壁掛けをはじめとした作品を展示。

◎木工品の特別販売会

日時：2024年3月2日（土）～8日（金）10:30～16:30（最終日は15:00まで）

場所：3階／アートロビー

展示に関するお問い合わせ／（０３）５３２２-８０６１【ロビーギャラリー直通】

◆華やぐ特別メニューで祝うひなまつり

期間：2024年2月1日（木）～3月31日（日）

○2階／和食＜かがり＞ ○2階／懷石＜蒼樹庵＞要予約

・ランチ「かがり雛」5,600円 ※かがりのみ

お雛様とお内裏様をイメージした中央のお料理が目を引き、ひなまつり限定ランチ。海老の雛あられ揚げや蝦夷鮑の茶碗蒸しも一緒に。

・ディナー「花笑」13,000円

蛤の粹椀や、ずわい蟹と春菊の粉雪和え、春子鯛寿司など贅沢な春の味覚と華やかな見た目に、思わず笑みがこぼれる至福のひとつときを。

予約特典でひなまつりプチギフトをプレゼント。

◎ランチ&ディナー「彩葉」9,000円もございます

○2階／オールデイダイニング＜樹林＞

・ランチ「ひなまつりランチ」4,800円

手毬のようなかわいらしい前菜に、スープ、メイン料理盛り合わせ、桜餅風のババロアが春を感じさせる全4品のコース。

○本館7階／天麩羅＜しゅん＞

・ランチ「春風」6,500円

貝殻ごと揚げた蛤に、鯛の大葉巻きや山菜など、春を感じる食材たちを軽やかな薄衣に閉じ込めました。お食事は、小海老のかき揚げ小天井、または天茶漬けからお選びいただけます。

◆「選べる体験制作&特別ランチ」 要予約

○つるし飾りお細工物教室&特別ランチ

日時：2月15日（木）【制作】10:00～ 【食事】13:30～

会場：【制作】44階／ハーモニー【食事】2階／和食＜かがり＞

料金：12,000円（イベント参加費・材料費・料理・サービス料・税金込み）

制作物：雀2羽

講師：松尾光代

○寄木細工制作&特別ランチ

日時：3月6日（水）【制作】11:30～ 【食事】13:30～

会場：【制作】43階／ムーンライト【食事】2階／和食＜かがり＞

料金：11,000円（イベント参加費・材料費・料理・サービス料・税金込み）

制作物：寄木細工のコースター

講師：金指ナナ



レストラン・体験制作に関するお問い合わせ・ご予約／

（０３）５３２２-８１５１【レストラン予約直通】（10:00～20:00）

イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/hina/>

※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

本件に関するお問い合わせ先：

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・鈴木 亮太・松本 美季

〒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