

2024年8月6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  
 豪華海鮮や秋の味覚をふんだんに用いた広東料理と  
 ソムリエ厳選の中国ワインや中国茶とのマリアージュをご用意  
 2024年9月1日(日)～10月31日(木) 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(日)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伝統的な行事の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、豪華海鮮と秋の食材をふんだんに用いた飲茶ランチを含む全4種類のメニューをご用意するほか、ソムリエが厳選した希少な中国ワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。



中秋節特別メニューでは、ふかひれや鮑、ハタなど豪華海鮮に加えポルチーニや舞茸など4種のキノコの旨味を活かした南園オリジナルのキノコ醬で秋の味覚を演出いたします。上海蟹味噌が入ったスープ入りまんじゅう(小籠包)が楽しめる「飲茶ランチ」のほか、ディナーコース「皇秋」では上海蟹味噌あんかけやハタの香り蒸し、壺の中でじっくり蒸して旨味を抽出したふかひれ姿と鮑、烏骨鶏の壺蒸しスープなどが賞味いただけます。黄綬褒章受章の李国超が手掛ける京王プラザホテル伝統の広東料理を、秋の食材とともに心行くまでご堪能ください。

■『～中秋節～ 豪華海鮮 至高の広東料理と秋の味覚のマリアージュ』

期間:2024年9月1日(日)～10月31日(木)

場所:2階/中国料理<南園>

◆平日限定「飲茶ランチ」(全6品)・・・4,600円

- ・三種前菜盛り合わせ
- ・特製点心5品
- ・鶏肉と栗の黒酢煮
- ・鮭とレタス入りチャーハン ほか



◆ランチコース「秋草」(全7品)・・・5,600円

- ・ふかひれとアミガサ茸、鶏肉の蒸しスープ
- ・海老とイカのキノコ醬炒め
- ・マンゴーとチーズ入り海鮮カダイフ揚げ
- ・栗とイタヤ貝入りチャーハン ほか



- ◆ディナーコース「皇秋」（全7品）・・・17,000円
  - ・ホタテ貝と海老すり身の煎り焼き、上海蟹味噌あんかけ
  - ・ハタと豚挽き肉、中国乾貨の香り蒸し
  - ・ふかひれ姿と鮑、烏骨鶏の壺蒸しスープ
  - ・干し貝柱と蝦子の伊府麺 ほか



- ◆ディナーコース「中秋」（全8品）・・・20,000円
  - ・ハタとさつまいも、野菜の煮浸し
  - ・伊勢海老とホタテ貝、トリュフのクリーム炒め
  - ・北京ダック
  - ・ふかひれ姿と鮑、松茸、烏骨鶏の壺蒸しスープ
  - ・国産牛サーロインのキノコ醬炒め
  - ・上海蟹味噌と魚介入り、あんかけチャーハン ほか



- ◆ソムリエ選定の『中国ワイン』
  - ・シルバーハイツ ラストウォリアー グラス 2,500円、ボトル 14,000円
  - ・シャトナインピークス リザーブ ボトル 21,000円
  - ・2018 瓏袋(ロンダイ) ボトル 200,000円

#### ■限定イベント『南園中秋節 特別賞味会』要予約

賞味会では、中国の伝統的な弦楽器である二胡などの生演奏とともに、一夜限りの特別メニューをご堪能いただけます。また黄綬褒章受章の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29日(日) 17:00 受付 17:30 スタート  
 料金：35,000円(ウェルカムドリンク、南園特製月餅のお土産付き)

※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：<https://www.keioplaza.co.jp/event/autumn-fair2024>  
 ◎お問い合わせ・ご予約/ (03) 5322-8151 【レストラン予約 10:00-20:00】

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 小田 力・鈴木 亮太・安藤 直美・中川 健・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](http://www.keioplaza.co.jp)