

2025年6月23日  
株式会社京王プラザホテル

漁港で厳選した新鮮な魚や農家で吟味した野菜など  
素材を活かした和食〈かがり〉と懐石〈蒼樹庵〉が20周年！  
感謝を込めて「夏祭り」をテーマにした特別賞味会を  
8月24日（日）に開催

～7月1日（火）～8月31日（日）には、復刻メニューを取り入れたランチ&amp;ディナーメニューも提供～

[https://www.keioplaza.co.jp/event/kagari\\_soujuan\\_20th/](https://www.keioplaza.co.jp/event/kagari_soujuan_20th/)

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）の2階／和食〈かがり〉と懐石〈蒼樹庵〉は、2025年7月14日（月）に開業20周年を迎えます。節目の年を記念し、これまで店舗を支えてくださった全てのお客様へ感謝の気持ちを込め、季節をかけて「夏祭り」をテーマとしたお料理やお酒を提供する特別賞味会を8月24日（日）に開催します。また7月1日（火）～8月31日（日）の期間には、開業時からご好評いただいた食材や復刻料理を取り入れたランチ&ディナーメニューを提供いたします。

■ 料理長自ら漁港や農家に赴き食材を吟味。開業時からのこだわりと20年の歴史



和食〈かがり〉と懐石〈蒼樹庵〉は、安全・新鮮・季節感をモットーに全国の素材を活かした和食の新しいスタイルを提案するため、2005年7月14日に開業しました。開業以来徹底したのは、生産地に直接足を運び、食材を厳選することです。20年前、魚市場を通さず漁港で直接買い付けることは異端とされていましたが、当時の〈かがり〉料理長で、2025年5月に黄綬褒章を受章した加藤敏之の鮮度への強いこだわりから実現しました。加藤自らが日本全国の漁港へ出向いて魚介類の目利きをするほか、各地の農家にも赴いて有機栽培の朝採れ野菜を吟味。納得のできる食材を取り寄せ、各地における

地域経済の発展に貢献するとともに、その土地らしさ、ひいては日本らしさを感じさせるお料理を提供してまいりました。

日本らしさをお客様に届けたい気持ちは2011年の東日本大震災を経てより強くなり、「有田焼」「富士山」「箸」「ひなまつり」など、日本文化にフィーチャーしたレストランイベントを多数開催しました。しかし2020年に入ると、新型コロナウイルスの感染拡大で

ホテル業界全体が苦境に立たされます。当社も例外ではなく、度重なる緊急事態宣言と、まん延防止等重点措置により現場は混乱。何とか営業を再開しても客足は戻らず、加えて食材を仕入れにくい状況になりました。そんな中、お客様からは「大丈夫？」「明けない夜はないよ」と励ましの言葉をかけていただきました。その後、コロナ禍が明けてからインバウンド需要の拡大を追い風に再び活況を取り戻すことに成功。現在では<かがり>と<蒼樹庵>の累計来客数は 203 万人を超え、そして 2025 年 7 月 14 日（月）にオープン 20 周年を迎えるに至ります。

## ■ 20 年の歴史で紡がれたこだわりの味を特別賞味会 & 期間限定メニューで表現

節目の年を記念して、8 月 24 日（日）に 1 日限りの特別賞味会を開催するとともに、7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）には期間限定の御膳やコース料理を提供します。「夏祭り」をイメージした賞味会では、調理技術を要する「鮎 観音焼き」を特別に用意する他、過去に人気を集めた「酒粕ぐらたん」に神戸牛を加えて復活させ、それらのお料理に合わせた日本酒もご提供します。一方の 7～8 月限定のメニューは、地域の厳選食材を大切にしてきた伝統を踏まえ、東京の食材に目を向けて「江戸東京野菜」を用いるなど、開業時の料理長・加藤のこだわりと現料理長・八木澤大輔の思いを統合したお料理をご用意。また、かつての人気メニューを復刻するなど、<かがり>と<蒼樹庵>が紡いできた 20 年の歴史を表現しましたので、この機会にぜひお楽しみください。

### 【20 周年 & 特別賞味会にける思い】



#### ■ 店長：井澤晴子

<かがり>と<蒼樹庵>は開業以来多くのお客様に愛され、また、コロナ禍の苦しい時期にも支えていただき、この度、晴れて 20 周年を迎えることができました。今回の賞味会では、お客様への溢れる感謝の気持ちを込めて、調理スタッフが丁寧に仕込んだお料理に加え、それらのメニューに合わせた日本酒もご用意いたします。2025 年の夏の思い出に<かがり>での賞味会で楽しい時間を過ごしていただければ幸いです。



#### ■ 料理長：八木澤大輔

先代の料理長から受け継ぐ重圧もありましたが、多くのお客様やスタッフに支えられ、ここまでやってまいりました。今も常にお客様の笑顔を思い浮かべながら調理場に立っております。今回<かがり>で開催する賞味会では、こだわりを持って厳選した食材の数々を用い、それぞれの魅力を引き出す調理法にて作り上げたお料理をご用意いたします。8 月 24 日、和食スタッフ一同、20 年分の感謝の思いとともに<かがり>でお待ちしております。

## ■ 特別賞味会でご提供するメニュー

### 「特別賞味会」お一人様 25,000 円（ウェルカムドリンク 1 杯・サービス料・税金込）



見て楽しい、食べて美味しい、この日限りのメニューをご用意。御造りは佐賀の唐津の漁港から直接仕入れた鮮魚を使用します。唐津の漁港は神経締めと呼ばれる魚の鮮度を保つ締め方に長けており、賞味会では料理長も惚れ込んだ鮮魚と本鮪を含む三種盛の御造りをご堪能いただけます。他にも高い技術が必要なこの日限りのお料理「鮎 観音焼き」、過去に人気を博したメニューに神戸牛を加えた「神戸牛の酒粕ぐらたん」などを提供いたします。さらには、「縁日らしい料理を板前が作ったら何ができるか」という料理長の遊び心から、当日までのお楽しみとして縁日をイメージしたシークレットメニューも

ご用意いたします。

## 夏祭りや縁日をイメージした装飾で夏気分をさらに盛り上げる！

この日のために厳選した旬の食材や、それを使って調理スタッフが丁寧に仕込んだお料理に合わせて日本酒をご用意します。店内には夏祭りや縁日をイメージした装飾を店舗入り口からお客様の席周辺まで施し、店舗一体となって夏らしい雰囲気をお届けします。



※写真はイメージ

## ■7月1日(火)～8月31日(日)の期間限定メニュー

### ランチメニュー「かがり御膳」お一人様 5,600円(サービス料・税金込)



開業 20 周年を迎える<かがり>がお届けするおすすめランチ御膳。開業時よりご好評をいただいていた食材やお料理を含む<かがり>ならではの懐かしの味や旬の食材をお楽しみください。

小鉢として「胡麻豆腐」「薫鮭と蓴菜の涼風じゅれ 天、いくら」「江戸芯取菜(※1) 胡麻和え」の 3 品、揚げ物としては、サクサクとした食感と素材の旨味を楽しめる「海老の葦火(あしび)揚げ(※2)、揚げ野菜」を用意。また、ひんやりとした食感と清涼な味わいの冷やし鉢「蝦夷鮑と夏やさいの豆乳蒸し ～生姜餡～」を提供する他、焼き物は「柳の舞柚庵焼き(※3) 付け合わせ」「鶏照り焼き 添え野菜」の 2 種からお選びいただけます。

※1 江戸芯取菜 = 東京の野菜のおいしさをお客様にお届けしたいという料理長の思いから使用しました。

※2 葦火揚げ = 湯葉を細かく刻み衣にまがして揚げる方法で、<かがり>の前身となる和食<あしび>の時代から人気であったオリジナルの調理法です。

※3 柳の舞柚庵焼き = 開業時からご好評をいただいていた食材であるメバル属の魚「柳の舞」を、醤油・酒・みりん・柑橘類を混ぜた調味液に漬けて焼き上げました。



江戸芯取菜胡麻和え



海老の葦火揚げ



柳の舞柚庵焼き

### ランチ&ディナーコース「祝祭」お一人様 23,000円(サービス料・税金込)



開業 20 周年を迎える<かがり> <蒼樹庵>がお届けする、料理長おすすめコース。蓴菜や鮎など旬の食材の他、「柳の舞」という開業時からご好評をいただいていた魚を使ったお料理をご用意します。代々の料理長が紡いだ逸品の数々をお楽しみください。

「祝祭」コースをご注文のお客様へ、兵左衛門のお箸(※4)のプチギフトをプレゼントいたします。



雲丹と蓴菜の涼風じゅれ



鮎の山塩焼き 付け合わせ



柳の舞の吟薯蒸し～唐津自然薯餡掛け～



#### ※4 兵左衛門のお箸

自然の木、自然の塗料にこだわり、より安心で安全なお箸づくりを徹底して心掛け、毎日口に入れるお箸だからこそ、責任を持って真摯にお箸づくりに取り組む株式会社兵左衛門。京王プラザホテルで注力している日本文化の発信の一環で兵左衛門のお箸のイベントを、2012年を初めとし複数回開催。今回は、和食店舗 20周年にふさわしい品々をプチギフトとして用意する。



#### 和食 <かがり>

京都や神楽坂の町並みを彷彿とさせる趣深い空間。店内には伝統的な日本家屋の装飾を施した他、わくわくするような「路地」をテーマとして多彩なインテリアを配備するなど、様々な和の雰囲気味わうことができ、さらには日本酒バー <天乃川>を併設しています。



#### 懐石 <蒼樹庵>

桃山文化から江戸文化へと継承された装飾美に優れる「琳派」をコンセプトとし、伝統的な日本の座敷空間をモダンに再現。厳選された装飾や調度品に彩られた店内は、中庭を囲んで個室を配しており、高級料亭さながらの侘び寂びを感じさせる佇まいが特長です。

### ■ 開催概要

■ 2025年7月1日（火）～8月31日（日）期間限定メニュー

・提供場所と時間帯：「かがり御膳」は和食 <かがり> のランチタイムのみ提供。「祝祭」は和食 <かがり> ・懐石 <蒼樹庵> のランチ&ディナータイムで提供。※ <蒼樹庵> は 2 日前までの予約制 ※「祝祭」を <かがり> でランチタイムにお召し上がりの際は要予約

	和食 <かがり>		懐石 <蒼樹庵>	
	ランチ	ディナー	ランチ	ディナー
「かがり御膳」	○	×	×	×
「祝祭」	○（要予約）	○	○（2 日前までの予約制）	○（2 日前までの予約制）

・営業時間：

和食<かがり>

平日 11:30～15:00（ラストオーダー 14:30）、17:00～22:00（ラストオーダー お料理 21:00 お飲物 21:30）

土日祝日 11:30～22:00（ラストオーダー お料理 21:00 お飲物 21:30）

※土日祝日の14:30～17:00は甘味セットのみ

懐石<蒼樹庵>

平日 11:30～15:00（ラストオーダー 14:30）、17:00～21:00（最終入店 19:00）

土日祝日 11:30～21:00（最終入店 19:00）

・店舗 URL：

和食<かがり> <https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/kagari/>

懐石<蒼樹庵> <https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/soujuan/>

■特別賞味会（要予約）

・日程：8月24日 17:30～20:00（受付 17:00）

・開催場所：和食<かがり>

・予約：6月23日（月）11:00 開始

・お問い合わせ・ご予約：（03）5322-8151【レストラン予約 10:00～20:00】

・特設 URL：[https://www.keioplaza.co.jp/event/kagari\\_soujuan\\_20th/](https://www.keioplaza.co.jp/event/kagari_soujuan_20th/)

## ■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971年6月5日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>



**本件に関するお問い合わせ**

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・齊藤 直子・荻野 裕基・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)