

2026年3月13日
株式会社京王プラザホテル

歴代の人気メニューが復刻
京王プラザホテル開業 55 周年の節目に伝統の味が蘇る
「55 周年開業記念フェア」を開催
～2026年5月1日（金）から6月30日（火）まで～



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）は、2026年5月1日（金）から6月30日（火）までの期間、開業55周年を記念した特別メニューを館内のレストラン、バー・ラウンジなど8店舗で提供する「55周年開業記念フェア」を開催いたします。中国料理〈南園〉では、開業当初から受け継がれてきた本格広東料理の人気メニューをアラカルトや特別コースで展開。さらに、多彩なメニューで幅広い世代に親しまれてきたオールデイダイニング〈樹林〉では、約20年前に人気を博したメニューを復刻いたします。55年の歴史の中で愛されてきた味わいを、これまでの感謝を込めてお届けいたします。

■ 2 階 / 中国料理〈南園〉

1971年のホテル開業とともに誕生した中国料理〈南園〉。半世紀以上にわたり、本格広東料理の伝統を守り続け、ホテルとともに歩みを重ねてまいりました。今回のフェアでは約30年前にご好評をいただいたメニューを中心に、当時の人気料理を復刻いたします。開業当初から受け継がれてきた技と味わいを大切に、祝宴を彩った一皿や滋味深い逸品をお届けいたします。また、鮑やナマコ、伊勢海老など、贅を尽くした特別コースも登場。素材の持ち味を存分に生かした料理の数々をぜひご賞味ください。

● 鮑のXO醤炒め巢籠盛り 13,500円

じゃがいもを揚げて巢に見立てた器に、自家製XO醤で炒めた鮑を贅沢に盛り付けました。1990年代に祝宴料理として親しまれた華やかな逸品を、特別な席を彩った当時の味わいそのままに復刻いたしました。



●合鴨と五目野菜の煮込み 7,000円

旨みたっぷりの合鴨をじっくりと煮込み、彩り豊かな五目野菜とともに仕上げました。素材それぞれの持ち味が溶け合う滋味深く奥行きのある味わいは、広東料理ならではの技が際立つ一皿です。



●シタビラメの唐揚げ甘酢ソースかけ 7,500円

香ばしくふっくらと揚げたシタビラメを、開業当時から守り続けられている伝統の甘酢ソースで絡めました。サンザシやザラメで爽やかかつコク深い味わいの甘酢ソースがシタビラメの旨みを引き立てます。



●海鮮の網油巻き揚げ 4,500円

しいたけやイタヤ貝、くわいなど、さまざまな食感を加えた海老の餡を、薄く繊細な網油でやさしく包んで軽やかに揚げた逸品。広東料理伝統の技法で香ばしく仕上げられた一皿をご堪能ください。



●開業記念ディナーコース「興隆」 25,000円

- ・特製前菜の盛り合わせ
- ・鮑とナマコ、海老の玉子入りオイスターソース
- ・海老のすり身のセホタテ貝の煎り焼き ほうれん草ソース
- ・霊芝入りふかひれ姿の蒸しスープ
- ・伊勢海老(外国産)の黒豆味噌 海鮮ソース煮
- ・国産牛サーロインの湯引き 黒酢ソースかけ
- ・チャーシューと干し貝柱入り煮込みそば
- ・デザートプレート



※開業記念ランチコース「福源」 5,600円もございます。

店舗URL : <https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/nanen/>

■2階／オールデイダイニング〈樹林〉

1971年の開業とともに歩みを重ねてきたオールデイダイニング〈樹林〉。朝食からディナーまで多彩なメニューを揃え、世代を超えて親しまれてきました。今回のフェアでは、2007年前後に人気を博したメニューがアラカルトやコース料理で復刻。当時のレシピを基に懐かしの味わいを再現しました。「55周年開業記念コース」では、香ばしい「めかじきの照り焼き」や、ブルノワゼットソースで仕上げた仔牛のカツレツ「ウィンナーシュニツェル」をメインでお楽しみいただけるほか、たっぷりのフルーツといちごソースをあしらった「フロマージュブラン」など、当時の人気メニューを一度にご堪能いただけます。55周年の歩みの中で育まれてきた〈樹林〉の味わいを、節目の年にあらためてお届けします。

●55周年開業記念コース 5,500円

- ・オードヴル 3種盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・メイン料理盛り合わせ
めかじきの照り焼き
ウイナーシュニツェル
- ・フロマーージュブラン
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶



●牛ステーキのわさびピラフ 2,800円

ジューシーな牛ステーキと刻みわさび、ガーリックチップが食欲をそそる当時の樹林を代表する一皿が復刻いたします。刻みわさびとブラックペッパーのスパイシーな風味に、和風だしでまるやかさを重ねました。



●シーフードスパゲッティ バジル風味 2,900円

海老やムール貝、イカなどの海鮮をふんだんに使用し、松の実を加えたホテル特製ジェノベーゼソースで風味豊かに仕上げました。当時のレシピをもとに再現した彩り鮮やかなパスタです。



●めかじきの照り焼き 3,300円

食べやすく仕立てためかじきに甘めの香ばしい照り焼きソースを絡めました。どこか懐かしさを感じる味わいは、世代を問わずご好評をいただいた樹林の定番メニューです。



●カツサンド 2,700円

食べ応えのある大きめのポークカツを千切りキャベツとともにサンド。シンプルながらも満足感のある味わいで多くのお客様に親しまれてきました。



店舗 URL : <https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/jurin/>

■55周年開業記念フェアをバー・ラウンジでも

館内のバー・ラウンジでも開業55周年を記念した復刻メニューを展開いたします。メインバー〈ブリアン〉では、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が1984年にサントリー ザ・カクテルコンペティションでグランプリを受賞した「レイククイーン」を復刻カクテルとして提供。往年の味わいを丁寧に再現いたします。さらに「レイククイーン」に現代的な感性を加えたツイストカクテル「ブリアントクイーン」も販売いたします。伝統を受け継ぎながらも進化を重ねてきた当ホテルのバーならではの一杯をお楽しみいただけます。

●復刻カクテル：レイククイーン 1,900円

「サントリー ザ・カクテルコンペティション'84」グランプリ受賞作品。ウォッカをベースに抹茶リキュールのやさしい香りとパイナップルの酸味、クリームのもろやかさを重ねた濃厚な甘みを堪能できる一杯。



左：ブリリアントクイーン
右：レイククイーン

●ツイストカクテル：ブリリアントクイーン 2,200円

「レイククイーン」を現代風にツイスト。透明感のある輝きがオリジナルの魅力を引き立て、<ブリアン>に受け継がれてきた味わいを未来へ紡ぐ一杯。

店舗URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/brillant/>

※<カクテル&ティーラウンジ>、スカイラウンジ<オーロラ>でも各店舗の歴史を彩った復刻カクテルとツイストカクテルを販売いたします。

■55周年開業記念フェア概要

期間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）

対象店舗：2階／中国料理<南園>、2階／オールデイダイニング<樹林>

2階／<和食庵>、2階／メンバー<ブリアン>

3階／<カクテル&ティーラウンジ>

7階／鉄板焼<やまなみ>、7階／天麩羅<しゅん>

45階／スカイラウンジ<オーロラ>

館内レストラン、バー・ラウンジ 8店舗

ご予約、お問合せ：（03）5322-8151【レストラン予約 10:00～20:00】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※期間中、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

■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/>



本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

鄭 守娟・鈴木 亮太・荻野 裕基・伊原 悠人・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