

2026 年 9 月 16 日

株式会社京王プラザホテル

フレンチレストラン<メイユール> 開業メニューを発表 生産者との対話から紡ぐ、「和×フレンチ」の至高の一皿

～ワインから日本酒、日本茶まで多彩なペアリングを提案。9 月 16 日（水）より予約受付開始～



株式会社京王プラザホテル（東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2026 年 10 月 23 日（金）、本館 44 階に開業するフレンチレストラン<メイユール>の予約受付を 9 月 16 日（水）より開始いたします。あわせて、開業時に提供する 2 種類のディナーコース「MEILLEUR（メイユール）」と「LIEN（リアン）」の内容をお知らせいたします。

<メイユール> が大切にするのは、食材の持ち味にとどまらず、その背景にある風土や生産者の思いまでを一皿に映し出すことです。出汁や発酵といった日本の食文化に根付く要素を取り入れ、フランス料理の技法を用いて、味わい・香り・食感を緻密に組み立てた一皿へと昇華します。

料理を手掛けるシェフ小西恭平は、割烹料理店を営む家に生まれ育ち、幼い頃から素材と向き合う姿勢や出汁の文化に親しんできました。開業にあたり、東京近郊を中心に全国各地の生産者を訪ね、土地の個性や作り手の考え想いに触れながら食材を厳選。そこで出会った食材の魅力を一皿一皿に表現しています。

■料理の起点は、生産者との対話。食材のストーリーまで一皿に

<メイユール> の料理づくりは、あらかじめ決めたレシピに食材を当てはめることから始まるわけではありません。生産者のもとへ足を運び、どのような土地で、どのような想いで育てられたのかを知ることからはじまります。対話を通じて食材の個性を見出し、「この食材の魅力を、どのような一皿で表現するか」を追求することを大切にしています。千葉県四街道市「キレドファーム」の個性豊かな野菜、東京都清瀬市「横山園芸」のエディブルフラワー、「関ファーム」のトマトなど、東京近郊を中心とした生産者の食材を積極的に採用いたしました。

開業コースの前菜「東京湾産黒鯛 ココトマト エディブルフラワー」では、東京湾産の黒鯛に、関ファームのトマトを発酵・コンフィ・ゼリー・フレッシュと異なる技法で仕立て、ひとつの食材が持つ酸味や甘味、旨味、食感の変化を一皿に表現します。メインディッシュには、小西シェフが惚れ込んだ「七谷鴨」とキレドファームの野菜を使用します。旨味を引き出した七谷鴨の表面を備長炭でじっくりと焼き上げ、香ばしく仕立てます。赤ワインと白ポルト酒をベースに、スパイス「馬告（マーガオ）」の香りを重ねたソースを合わせることで、鴨と野菜の力強い味わいを一皿に凝縮しています。

食材の個性はもちろん、その土地の風土や季節、生産者の思いまでを受け取り、一皿の料理として表現することを大切にしています。料理を味わうだけでなく、その背景にある土地やつくり手にも思いを馳せ、食後にも食材や生産者の記憶が残る食体験を〈メイユール〉は目指します。

■ 日本の食文化を、フレンチの一皿へと昇華

コースの中で小西シェフの料理哲学を象徴する一皿が「白甘鯛 生湯葉 コンソメ」です。高知県宿毛漁港から届く白甘鯛を、鱗の食感を残して香ばしく焼き上げ、生湯葉や季節の青菜、黒トリュフ、柚子などと合わせます。仕上げには、ホテル伝統のコンソメに、焼いた白甘鯛のアラから引き出した旨味を重ねたスープを鉄瓶から注いでご提供します。白甘鯛の旨味と鱗のサクサクとした食感、生湯葉のなめらかさ、トリュフの香り、柚子の爽やかさを一皿の中で調和させます。和の素材を単に取り入れるのではなく、ホテルで代々受け継がれてきたコンソメを軸に、出汁の感性や食感、香りをフランス料理として再構築しました。季節ごとに食材や表現を変えながら、訪れるたびに新たな味わいと、変わらない〈メイユール〉らしさを感じていただける一皿を目指します。



■ ワインだけではない。日本酒、日本茶、ノンアルコールまで広がるペアリング

〈メイユール〉が目指すのは、料理にドリンクを「合わせる」にとどまらないペアリングです。料理とドリンクの双方が高めあい、互いの味わいや香りが響き合い、一皿の印象をさらに広げることを大切にしています。国内外のワインに加え、日本酒や日本茶なども取り入れ、従来の枠組みにとらわれない組み合わせをご提案します。アルコールのみのペアリングのほか、日本茶などを取り入れた「ノンアルコールペアリング」、そしてアルコールとノンアルコールを料理ごとに最適化して組み合わせる「ミックスペアリング」もご用意します。こうしたペアリングを支えるのが、ホテルが長年培ってきたサービススタッフのたしかな見識です。ソムリエをはじめ、バーテンダー、唎酒師、アドバンスドコーヒーマイスターなど、ドリンクに精通したスペシャリストが、それぞれの専門性を生かして最適な一杯を厳選。料理、飲料、サービスが一体となり、〈メイユール〉ならではのディナー体験を創り上げます。



開業コース概要

【コース】

MEILLEUR（メイユール） 33,000 円（全 9 品）

- ・お出迎えのお愉しみ
- ・東京湾産黒鯛 コトマト エディブルフラワー
- ・旬野菜 ヴァン・ジョーヌ
- ・白甘鯛 生湯葉 コンソメ
- ・真ハタ 赤米 ウニ

-メインディッシュをお選びください-

- ・七谷鴨 キレド野菜 馬告

or

- ・黒毛和牛フィレ肉 キレド野菜 赤ワイン
- ・シャインマスカット レモングラス
- ・林檎 カカオ
- ・食後のお愉しみ

LIEN（リアン） 26,000 円（全 7 品）

- ・お出迎えのお愉しみ
- ・東京湾産黒鯛 コトマト エディブルフラワー
- ・白甘鯛 生湯葉 コンソメ
- ・七谷鴨 キレド野菜 馬告
- ・シャインマスカット レモングラス
- ・林檎 カカオ
- ・食後のお愉しみ

※メインディッシュは、追加料金 5,000 円にて「黒毛和牛フィレ肉 キレド野菜 赤ワイン」への変更も承ります。

【ペアリング】

料理との組み合わせを楽しむペアリングは、「アルコール」「ノンアルコール」「ミックス」の 3 つのスタイルからお選びいただけます。

アルコールペアリング

Paring for MEILLEUR 17,000 円（6 杯・スパークリング含む）／14,000 円（5 杯）

Paring for LIEN 13,000 円（4 杯・スパークリング含む）／10,000 円（3 杯）

ノンアルコールペアリング

Paring for MEILLEUR 9,000 円（6 杯・スパークリング含む）／7,500 円（5 杯）

Paring for LIEN 5,500 円（4 杯・スパークリング含む）／4,500 円（3 杯）

ミックスペアリング

12,000 円（6 杯・スパークリング含む）／10,000 円（5 杯）

※上記のほか、グラスワイン、ボトルワイン、食後酒などもご注文いただけます。

※写真はイメージです。

※季節・天候、仕入れ状況により、料理内容や器等が変更となる場合がございます。

※記載の料金はすべて、サービス料・税金を含みます。

※食物アレルギーや食事制限のあるお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。

営業概要

開業日：2026 年 10 月 23 日（金）

予約開始：2026 年 9 月 16 日（水）

場所：京王プラザホテル 本館 44 階

営業時間：17:00～22:00（最終入店 20:30）

定休日：日曜日・月曜日

※定休日が連休にあたる場合は、連休最終日および翌日を休業いたします。

席数：22 席

ドレスコード：スマートカジュアル

利用年齢：10 歳以上

詳細 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/meilleur/>

■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/>



KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

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