

NEWS RELEASE

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

ホテルで楽しむひなまつり
月ごとに楽しめる特別ひなまつり御膳をご用意
真多呂人形のひな人形特別展示も同時開催

2月1日（金）～3月31日（日） 日本料理<みやま>

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：山川信彦）15階/日本料理<みやま>は、2月1日（金）から3月31日（日）まで、ひなまつりをイメージした特別メニュー「ひなまつり御膳」を2月、3月とメニューを変えて提供いたします。また、<みやま>店内や1階メインロビーには、伝承の技で知られる真多呂人形のひな飾りを展示いたします。

日本料理<みやま>では、女の子の健やかな成長を願う歳時記であるひなまつりをイメージして、昨今女性に人気の高い八海山 無添加あまさけや桜を練りこんだ桜胡麻豆腐、お内裏様に見立てた御造りなど、食材だけではなく見た目にも可愛いらしい御膳に仕立てました。2月は海老高野博多煮や赤魚卵の花焼き、3月は鱈露味噌焼きや海老新挽き揚げなど見た目も味わいも異なる御膳を月替わりでご用意いたします。

また、木目込み人形発祥の地、京都の「上賀茂神社」から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ひな人形をメインロビー、日本料理<みやま>店内に特別展示を行い、館内を華やかに彩ります。

■「ひなまつり御膳」

日時：2月1日（金）～3月31日（日）

場所：15階/日本料理<みやま>

料金：3,900円※サービス料・税金込（本体価格3,284円）

Menu（2月）：

八海山 無添加あまさけ、桜胡麻豆腐、五目豆/御造り二種
盛り合せ/白身魚南蛮漬け/海老高野博多/茶碗蒸し/赤魚
卵の花焼き/養老磯辺揚げ/梅じゃこ御飯/デザート 全9品

Menu（3月）：

八海山 無添加あまさけ、桜胡麻豆腐/御造り二種盛り合せ/
五目豆、青菜浸し/蓮根饅頭/茶碗蒸し/鱈露味噌焼き、海老
新挽き揚げ、姫さざえ、豆真丈、花見団子/桜御飯/デザート 全9品



お問合せ・ご予約 / (042) 656-6721 【レストラン予約直通】

■特別展示

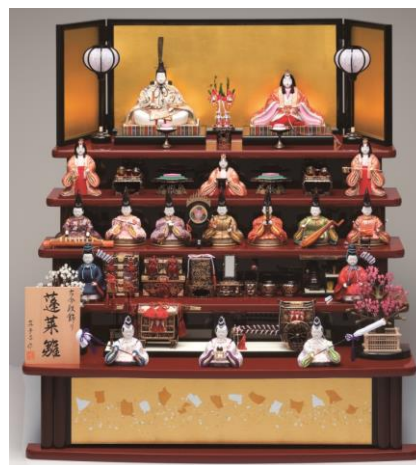
期間：2月1日（金）～3月31日（日）

場所：1階/メインロビー、15階/日本料理<みやま>

協力：真多呂人形



有職雛



蓬莱雛 17人飾り

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画 篠崎 貴子
〒192-0083 東京都八王子市旭町 14-1 www.keioplaza.co.jp/hachioji/
Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094