

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

京王プラザホテル八王子開業 25 周年記念
 特別イベント第一弾
 「総料理長 石田政士が贈る春の晩餐会」
 豪華食材の特別フレンチコースを提供
 3月31日（日）



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）は、9月9日（月）にホテル開業 25 周年を迎えることを記念し、特別イベント第一弾として 3 月 31 日（日）宴会場＜錦＞において世界三大珍味など豪華食材を使用した「開業 25 周年記念 総料理長 石田政士が贈る春の晩餐会」を開催いたします。

キャヴィア・フォワグラ・トリュフの世界三大珍味、ラングスティーヌや和牛などの豪華食材、春菊や山菜など旬の素材を組み合わせた、春香る特別フレンチコースをご用意いたします。またデザートには八王子産のいちごを使用するなど、地元八王子ならではのエッセンスを加えました。また、カクテルコンペティションで受賞経験のあるバーテンダーによるウェルカムカクテルやお食事にあわせてソムリエ厳選のワインをご用意するなどホテルのプロフェッショナルによるおもてなしを尽くした晩餐会といたします。総料理長石田政士は 1990 年京王プラザホテルに入社以来メインダイニングのフランス料理やウエディングメニューを提供する宴会キッチンなど西洋料理一筋で研鑽を積み、2017 年に京王プラザホテル八王子総料理長に就任いたしました。代々の料理人たちによって築き上げた守るべき「伝統」と新たな挑戦の「革新」を意識して今回のメニューを考案いたしました。

京王プラザホテル八王子は、1994 年 9 月 9 日に地域に根ざしたコミュニティホテルとして八王子の地に開業いたしました。京王プラザホテルチェーンとして長年培われてきた確かな技術やサービス力に加え、地域に密着した温かみのあるホスピタリティが地元のお客様に支持されています。今年は開業 25 周年を記念し一年を通して特別イベントを開催いたします。3 月 31 日（日）の「春の晩餐会」に続き、第二段として 4 月 21 日（日）には京王プラザホテル創業時より腕を磨いてきた中国料理＜南園＞総料理長 李国超による「特別賞味会」も予定しております。

■開業25周年記念

総料理長 石田政士が贈る春の晩餐会 ※要予約

日時：2019年3月31日（日） 6:30p.m.～（受付6:00p.m.）

場所：4階／宴会場＜錦＞

料金：30,000円（料理、飲物、サービス料・税金込）

人数：30名様

※定員になり次第受付を終了とさせていただきます



<Menu>

百合根のムースにキャヴィアを添えて 根菜のチップに花飾り フォワグラのコンフィ パンデピス／アワビ、ラングスティーヌ、ウニ、イクラ クリュスタッセのゼリー仕立て／コンソメドゥーヴル トリュフのジュリエンス／アマダイの蒸し焼き 春菊のピュレ 山菜のフリット／さくらとシャンパンのグラニテ／和牛サーロインのグリユ 山葵の香りと彩り野菜／フロマージュ／八王子産いちごを使用した春の香りのショーフロア／コーヒー、小菓子、パン

お問合せ・ご予約／（042）656-6730 【宴会予約直通】



◆ホテル開業25周年ロゴ

25周年の感謝とともに八王子のみなさまを笑顔でお迎えいたします。地元で親しまれ愛され続けるホテルでありたいとの願いをこめて、笑顔に満ちたシンボルマークといたしました

■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