

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
特別イベント第二弾
黄綬褒章受章シェフによる特別メニュー
中国料理<南園>総料理長 李国超が贈る春の賞味会
4月21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)はホテル開業25周年記念イベントの第二弾として、4月21日(日)黄綬褒章受章の中国料理<南園>総料理長 李国超による一日限りの特別メニューを提供する「中国料理<南園>総料理長 李国超が贈る春の賞味会」を開催いたします。

新宿の中国料理<南園>で使用している特製海鮮ソースを用いた蟹と鳥貝の炒めや、鮑のポルトガルソースオープン焼きなど豪華食材を使った一品や、「頬が落ちるほど美味しい」ことから命名された山梨県産甲州頬落鶏ほおとしどりの串焼きなど、中国広東料理に代表される海鮮料理に加え、新しい技法や食材を取り入れた特別メニューをご用意いたします。当日は京王プラザホテルのすべてのチェーンホテルで展開をしている中国料理<南園>総料理長 李国超の指揮のもと、京王プラザホテル八王子<南園>の料理人達が腕をふるいます。



李国超は1971年の京王プラザホテル(新宿)開業とともに入社し、以後中国料理<南園>一筋で料理人としての道をスタートしました。仕込みを行う下積みからスタートし数々の名料理人達と厨房を共にした後、1995年中国料理<南園>料理長に就任、2007年東京都優秀技能者「東京マイスター知事賞」受賞、2011年「現代の名工」受章、2012年には中国料理<南園>総料理長に就任いたしました。さらに、2014年「黄綬褒章」受章いたしました。

■開業25周年記念

中国料理<南園>が贈る春の賞味会 ※要予約

日時:2019年4月21日(日) 5:30p.m.~(受付5:00p.m.)

場所:4階/宴会場<宴>

料金:14,000円(料理、ワンドリンク、サービス料・税金込)

人数:60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>

春の前菜盛り合せ/蟹と鳥貝の新宿南園特製海鮮ソース炒め 鳥の巣籠入り/ふかひれ姿と山海珍味の蒸しスープ/山梨県産甲州頬落鶏と甲州富士桜ポークの串焼き ピーナッツソースとスパイスビネガー/鮑と野菜のポルトガルソースオープン焼き/伊勢海老(外国産)の極上上湯スープ煮込み/和牛入りチャーハンと牛テールの炊き出しスープ/春のデザートプレート

お問合せ・ご予約/(042)656-6721【レストラン予約直通】

■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