

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

実力派窯元のうつわで楽しむ特別メニュー
「有田・伊万里やきもの夏まつり2019」
17世紀を中心とした古伊万里特別展示も同時開催
7月1日(月)～7月31日(水)

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>、15階/鉄板焼<やまなみ>は、7月1日(月)から7月31日(水)まで、佐賀県の有田焼のうつわを使用した特別メニューを数量限定で提供いたします。また、1階メインロビーや15階レストランフロアでは江戸時代17世紀から18世紀にかけて制作された古伊万里作品と四大作家が特別に競演して制作した京王プラザホテルオリジナル作品の特別展示を実施いたします。

日本料理<みやま>では、モダンなデザインを施した有田焼のうつわからインスピレーションをうけた会席料理を、鉄板焼<やまなみ>ではおおぶりのデザインを施したうつわを活かしながら、素材を引き立てるシェフのこだわりが詰まった鉄板焼コースをご用意いたします。使用食材も佐賀牛など、佐賀県を代表する食材を取り入れた特別メニューです。

特別展示では、古美術商の前坂晴天堂(東京:日本橋)の協力により、江戸時代17世紀から18世紀の肥前有田磁器の中から厳選した「古伊万里」作品や京王プラザホテル開業20周年を記念して1991年にオリジナルで制作した人間国宝4名の作家による「春夏秋冬 絵変わり取り皿」を展示いたします。

京王プラザホテル八王子の「有田・伊万里やきもの夏まつり」は今年で3年目を迎え、ホテルならではの空間で日本文化を体験できるイベントとして国内外のゲストから人気を博しています。有田焼を主役とする本イベントは39年前より京王プラザホテル(新宿)で開催しており、今年も京王プラザホテル(新宿)、京王プラザホテル多摩で同時開催をいたします。

◆15階/日本料理<みやま> 会席「陶彩」 ※数量限定
料金:12,000円※サービス料・税金込(本体価格10,102円)

Menu:柿酢/前菜(刀形魚南蛮漬、黒豚チーズ巻き、鮎一夜干し 他)/すっぽん清まし仕立て/呼子イカ、本鮪、間八の御造り/佐賀牛柚香焼き/太刀魚焼き浸し/車海老紫蘇揚げ/-さがびより-穴子蒸籠御飯/赤出汁、香の物/水菓子

◆15階/鉄板焼<やまなみ> 「清夏」 ※数量限定
料金:15,000円※サービス料・税金込(本体価格12,627円)

Menu:アミューズブーシュ/御造り三種盛り合せ/車海老と帆立貝/佐賀牛サーロイン(100g)/ガーリックライスまたは十六穀米の焼御飯/赤出汁、香の物/季節のフルーツとかぼすのシャーベット/コーヒー または 紅茶

お問合せ・ご予約/(042)656-6721【レストラン予約直通】



■古伊万里特別展示

場所:1階/メインロビー、15階/レストランフロア 協力:前坂晴天堂



初期伊万里染付蕪文皿



古九谷色絵描分牡丹文皿



古伊万里金襴手丸文八角鉢



古伊万里染付唐花文大徳利

■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