

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
ひなまつりをイメージした特別御膳をご用意
真多呂人形のひな人形特別展示も同時開催

料理提供 2月1日(土)～3月31日(火)

特別展示 2月1日(土)～3月15日(日)

京王プラザホテル八王子(東京:八王子市、総支配人:河内成利)15階/日本料理<みやま>は、2月1日(土)から3月31日(火)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月と内容を変えて提供いたします。また、3月15日(日)までは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飾りをメインロビーなどに展示をいたします。

日本料理<みやま>では、華やかな歳時記であるひなまつりをイメージして、桜を練りこんだ桜胡麻豆腐(2月)や色鮮やかな蓮根饅頭(3月)など、見た目にも可愛らしく仕上げた御膳をご用意いたします。

特別展示では、真多呂人形の中でも最大数の人形を取り揃えた五段十七人飾りをメインロビーに、様式美の中にも現代的感性も漂う親王飾りは日本料理<みやま>店内に飾り、館内を華やかに彩ります。

■「ひなまつり御膳」

日時:2月1日(土)～3月31日(火)

場所:15階/日本料理<みやま>

料金:4,000円※サービス料・税金込

Menu(2月):

果実酢/桜胡麻豆腐/御造り二種盛り合せ/彩り豆 水菜浸し/
海老高野博多/茶碗蒸し/赤魚甘酒焼き/芽キャベツ海胆鑄込み
揚げ/梅じゃこ御飯、赤出汁、香の物/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/
蓮根饅頭/茶碗蒸し/鱈卵の花焼き/海老新挽き揚げ、姫さざえ、
豆真丈、花見団子/桜御飯、赤出汁、香の物/デザート 全8品



お問合せ・ご予約/(042)656-6721【レストラン予約直通】

■特別展示

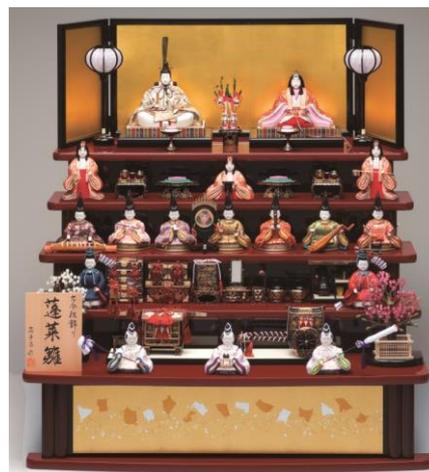
期間:2月1日(土)～3月15日(日)

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 矢嶋 亮平

〒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