

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

敬老の日や七五三、会議後のお食事にも
和食三段重のテイクアウト販売を開始
【1日15食限定】9月17日(木)から

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）は、9月17日(木)よりご自宅等でホテルの味をお楽しみいただける和食三段重のテイクアウト販売を開始いたします。和食料理長 榎本 稔が腕によりをかけた、銀鱈西京焼、黒毛和牛炙り焼き、穴子寿司など、逸品の数々を三段重に仕立てました。完全予約制で9月7日(月)より予約受付を開始いたします。

未だ新型コロナウイルスの感染拡大防止による外出自粛の要請が続いています。“自粛疲れ”や“自炊疲れ”といった言葉が聞かれる中、ステイホーム中に少しでもいつもと違うお食事を楽しんで頂きたいと1日15食限定をご用意いたしました。和紙をかけた黒塗りのお重を使用し、お祝い事や法事などあらたまってお席や企業様の会議でのお食事にもご利用いただけるしつらえでご提供いたします。また、お客様に安心して召し上がっていただけるよう、お渡しまでの衛生管理の徹底はもちろんお手ふきにはFSX株式会社が開発し、抗ウイルス抗菌を安全に叶える特許技術「VB（ブイビー）」を配合したおしぼりを採用いたしました。

敬老の日、七五三やシルバーウィークなど、例年であれば多くの方が外食やレジャー、ご家族での大切なお集まりを楽しむ時期が近づいています。今年はそうした時期をどのように過ごそうかと迷われたり、外出をためらわれたりしている方にも、八王子エリアにお住まいのご両親のお届け物としてもおすすめいたします。

■「京王プラザホテル八王子 テイクアウト和食三段重」※1日15食限定

料金：5,000円※税金別 販売開始日：9月17日(木) 予約受付日：9月7日(月)から

お渡し場所：1階／<ロビーラウンジ> お渡し時間：15:00・16:00・17:00からお選びください



【お献立】

壺の重

銀鱈西京焼 海老旨煮ほか
黒毛和牛炙り焼き
茸いろいろ

式の重

鱈五色揚げほか
野菜の煮物

参の重

穴子寿司 雲丹真丈
抹茶チーズケーキ
わらび餅
ドライフルーツのコンポート

※ご予約は2日前の18:00まで承ります。 ※駐車場をご利用のお客様は3時間無料とさせていただきます。

※本製品は高温多湿を避け、お受取り予約時刻から2時間以内にお召し上がりください。

※ご予約時間に合わせて調理致しますので、お受取り時間をご変更になる場合は3時間前までにご連絡ください。

※アレルギーのご対応はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

※季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約／(042) 656-6721 【レストラン予約直通】

10月上旬よりホテル公式サイトでのご予約受付を開始する予定です。

新型コロナウイルス感染症への当社の取組みについては、ホテル公式HPよりご確認ください。

<https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/news/notice/safety.html>

■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