

雛飾りに見立てた御膳やスイーツ、総料理長 大川仁の晩餐会で味わう春の息吹
木目込人形 真多呂作 ひな人形展示も
愛でる 味わう ひなまつり
2018年2月1日(木)～3月31日(土)

京王プラザホテル多摩（東京：多摩市、総支配人：徳原透）は2018年2月1日(木)より、日本料理・鮎〈あしび〉、デリカテッセン〈ポピンズ〉、ロビーラウンジ〈デュエット〉の3店舗において、料理長やパティシエがひなまつりをイメージしてお作りする特別メニューとスイーツをご提供いたします。また2月24日には総料理長 大川 仁によるひなまつりをテーマとした特別晩餐会を開催するほか、ロビー等において真多呂人形のひな人形展示もいたします。

日本料理・鮎〈あしび〉では料理長 夏野 毅が蛸の大船煮や白和え、鶯豆腐、白酒の三色羹などを少しづつお雛様の段飾りに見立てて可愛らしく盛り込みした「雛御膳」をご用意します。お食事にはちらし寿司をご用意し、蛤しんじょうの御椀とともにお楽しみいただくなど、ひなまつりを表現した御膳となっています。また、お食事をくあしび〉の人気メニューである職人がにぎるお鮎に変更し、もう一点ミニサラダをお付けしたグレードアップメニュー「にぎり鮎雛御膳」もご堪能いただけます。

デリカテッセン〈ポピンズ〉では、パティシエ 日下部 克哉によるひなまつりの菱餅をモチーフに苺をあしらったロールケーキを販売いたします。苺と生クリーム、抹茶の生地が絶妙なハーモニーを奏でるケーキです。ロビーラウンジ〈デュエット〉では、このひなまつりロールと苺ミルクまたはピーチティーと一緒に楽しめるひなまつりデザートセットを期間限定でご用意いたします。



また、2月24日(土)には、京王プラザホテル多摩 総料理長 大川 仁 春の特別晩餐会 ～ひなまつりに魅せるひととき～と題して、ひなまつりをテーマに ポルト酒で味わいと香り付けしたソースで楽しむフォウグラテリーヌ前菜をはじめ、華やかで繊細なフレンチコースで楽しむ一日限りの特別イベントを開催いたします。

さらにホテルロビーやにくあしび〉店内において上賀茂神社が唯一、木目込 人形で正式伝承として認定している真多呂人形のひな人形展示も行います。

■「愛でる 味わう ひなまつり」

2018年2月1日(木)～3月31日(土)

◇日本料理・鮎〈あしび〉

お雛様の段飾りに見立てたお料理やちらし鮎などをお楽しみいただけます。また、小鉢一品を追加とくあしび〉の人気メニューである職人 がにぎるお鮎にお食事を変更し、グレードアップすることも可能です。

【雛御膳】 2,800円※税金・サービス料込 (本体価格2,358円) 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O. 2:30p.m.)

蛸大船煮、干しぶどうと茸の白和え、鶯豆腐、白酒三色羹、鮎の御造り、馬鈴薯まんじゅう、茶碗蒸し、鱈露味噌焼き 三色団子、海老しんじょうあられ揚げ、山河豚そうめん／ちらし寿司、蛤しんじょう椀／苺羊羹

【にぎり鮎雛御膳】 4,000円※税金・サービス料込 (本体価格3,368円)

蛸大船煮、干しぶどうと茸の白和え、鶯豆腐、白酒三色羹、鮎の御造り、馬鈴薯まんじゅう、茶碗蒸し、鱈露味噌焼き 三色団子、海老しんじょうあられ揚げ、山河豚そうめん／小鉢／にぎり鮎5貫、蛤しんじょう椀／苺羊羹



◇デリカテッセン<ポピンズ>

【ひなまつりロール】 7cm 650 円※税金込 (本体価格 602 円)

ひなまつりの菱餅をイメージして苺をあしらったロールケーキをご用意。
苺と生クリーム、抹茶生地が絶妙なハーモニーを奏でるケーキです。



◇ロビーラウンジ<デュエット>

【ひなまつりデザートセット】

1,300 円※サービス料・税金込 (本体価格 1,095 円)

“ひなまつりロール” とドリンク (苺ミルクまたはピーチティー) が
セットでお楽しみいただけます。



◆特別イベント

【京王プラザホテル多摩 総料理長 大川 仁 春の特別晩餐会～ひなまつりに魅せるひととき～】

ひなまつりをテーマに華やかで繊細なフレンチコースを楽しめる一日限りの特別イベントを開催いたします。

日時：2018年2月24日(土) 5:00p.m. 受付 5:30p.m. 開宴

料金：お1人様 15,000 円、小学生 6,000 円

(お食事、お飲物、サービス料・税金込) ※未就学児はご参加いただけません。

場所：3階/宴会場<白鳳>

メニュー (一般)：お食事ははじめのアミューズ・ブーシュ ピサラディエール/総料理長 大川レシピによるフォワ ド
キャナルのテリーヌ トマトと詰めたプティサラダとポルト酒のゼリー/サフラン風味の魚介の
ポタージュ スカンピ海老 ルイユ添え/トマトの衣をまとった平目のパレロワイヤル アスパラガ
スのフラン 二種のマスタードソース/グラニテ/クラシックな国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 ドイ
ツのシュベッツレに青味/あまおうとマスカルポーネのムース サバイヨンクリーム添え/コーヒー、
小菓子

※小学生用のメニュー内容は異なります。

◆展示

【真多呂作 ひな人形 特別展示】

上賀茂神社が唯一、木目込人形で正式伝承として認定している真多呂人形の雛人形の展示も行います。

場所：2階/ロビー、日本料理・鮎<あしび>店内

◎レストラン・特別イベントに関するお問合せ・ご予約 / (042) 374-5932 [レストラン・宴会予約直通] 9:00a.m. ~8:00p.m.

◎展示に関するお問合せ / (042) 374-5936 [営業企画担当] 平日 10:00a.m. ~5:00p.m.

ニュースリリースに関するお問合せ先：京王プラザホテル多摩 営業企画担当 石川 千映子
〒206-0033 東京都多摩市落合 1-43 <http://www.keioplaza.co.jp/tama/> Tel:042-374-5936 Fax:042-374-1552