

京王プラザホテル多摩 ニュースリリース

初期伊万里や古伊万里の展示から

実力派窯元うつわで味わう特別メニュー

『有田・伊万里やきもの夏まつり 2018～ARITA と食の饗宴』

2018年7月1日(日)～7月31日(火) レストラン・ラウンジ 4店舗

京王プラザホテル多摩（東京：多摩市、総支配人：徳原透）は7月1日（日）から31日（火）まで『有田・伊万里やきもの夏まつり 2018～ARITA と食の饗宴～』と題し、有田・伊万里焼の実力派窯元が手がける伝統様式の器や革新的な器でお楽しみいただける 特別メニューをご提供いたします。またホテルロビー等には初期伊万里や古伊万里など貴重な作品を展示しお楽しみいただけます。

日本料理・鮎くあしび>では、肥前佐賀藩鍋島侯の御用窯を拠点に伝統継承の担い手として活動している畑萬陶苑の器をはじめとした伊万里・有田焼で彩った鮎会席をご提供いたします。鮎会席は、店内のカウンターで職人がにぎるお鮎を堪能できるくあしび>の人気メニューで、今回は佐賀海苔の白和えの先付けや、にぎり鮎に呼子の槍烏賊を含めてお楽しみいただけます。そのほか、レストラン<樹林>、中国料理<南園>、ロビーラウンジ<デュエット>の計4店舗でそれぞれ実力派窯元のうつわを用いてお食事やデザートをご用意いたします。

有田焼は2016年に創業400年を迎え、現在は次の100年を目指し進化し続けている日本を代表する伝統工芸です。京王プラザホテル多摩で有田焼のイベントを開催するのは3年目を迎え、多くのお客様にご好評を頂いております。

『有田・伊万里やきもの夏まつり 2018～ARITA と食の饗宴～』

■実力派窯元の有田・伊万里焼で楽しむ特別メニュー **数量限定**

期間：2018年7月1日（日）～7月31日（火）

◆料理長 夏野毅が有田焼で彩る「鮎会席」

店舗：2階/日本料理・鮎くあしび>

料金：10,000円※サービス料・税金込（本体価格8,419円）

Menu：佐賀海苔の白和え、玉蜀黍豆腐、蟹寄せ冬瓜/鱧のお椀/鮎、鯛、甘海老の御造り/鱸の酒盗焼き/和牛すき煮/海老とヤングコーンの天麩羅、南瓜のかき揚げ/にぎり鮎（本鮎 呼子の槍烏賊 鯔 雲丹 穴子）、赤出し/巨峰

◆嬉野紅茶のアイスティールとクリームあんみつ

店舗：2階/ロビーラウンジ<デュエット>

金額：1,600円※サービス料・税金込（本体価格1,348円）

※そのほか、みつ豆、あんみつのセットもございます。

◆ふかひれあんかけ炒飯 ※器はお選びいただけません。

店舗：4階/中国料理<南園>

金額：2,500円※サービス料・税金込（本体価格2,105円）

◆平日ランチ・数量限定「焼蟹のせクリームパスタ」

店舗：4階/レストラン<樹林> 11:30a.m.～3:00p.m.

金額：1,800円※サービス料・税金込（本体価格1,516円）

□お問合せ・ご予約 (042)-374-5932 [レストラン・宴会予約担当直通 9:00a.m.～8:00p.m.]

■特別展示

期間：2018年7月1日（日）～7月31日（火）協力：前坂晴天堂

場所：2階/ロビー、2階/日本料理・鮎くあしび>店内

初期伊万里と古伊万里計6点の展示のほか、1991年に京王プラザホテル開業20周年を記念して第十三代今泉今右衛門（人間国宝）、第十四代酒井田柿右衛門（人間国宝）井上萬二氏（人間国宝）、青木龍山氏（文化勲章受章）が制作したオリジナル有田焼「春夏秋冬 絵変わり取り皿」をご覧ください。



初期伊万里染付揚羽蝶文輪花皿



古伊万里色絵花尺文沈香壺（中央）

古伊万里錦手楼閣文花瓶 一对（左右）



古伊万里染付唐花文大徳利



焼蟹のせクリームパスタ

ふかひれあんかけ炒飯