

京王プラザホテル多摩のひなまつり

雛飾りに見立てた御膳やスイーツ、
木目込人形 真多呂作 ひな人形展示も

2020年2月1日(土)～3月31日(火)

京王プラザホテル多摩(東京:多摩市、総支配人:徳原透)は2020年2月1日(土)から3月31日(火)まで、日本料理・鮎くあしび>において、料理長がひなまつりをイメージしてご用意する特別メニューと、3月1日(日)から3月31日(火)までデリカテッセン<ポピンズ>にてひなまつりをイメージしたスイーツをご提供いたします。また、ロビーと日本料理・鮎くあしび>の店内には上賀茂神社が唯一、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飾りを展示いたします。

日本料理・鮎くあしび>では料理長 彦根 勉が、雛飾りに見立てた「雛御膳」をご用意します。お食事には「ばらちらし」をご用意し、ひなまつりをイメージしたかわいらしい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、にぎり鮎にグレードアップメニューにした「桃華御膳」もご堪能いただけます。

デリカテッセン<ポピンズ>では、3月1日(日)から3月31日(火)まで、パティシエ 日下部 克哉による桃の節句をイメージした桜色のロールケーキ「スリジエール」を販売いたします。桜のロール生地の中にいちごをまるごと閉じ込めました。白あんと抹茶カスタードクリームが抜群の春らしいロールケーキです。



■「ひなまつり」

◇2階/日本料理・鮎くあしび> 2月1日(土)～3月31日(火)

雛飾りに見立てたお料理や、ばらちらしなどをお楽しみいただけます。また、お食事をくあしび>の人気メニューであるにぎり鮎に変更し、グレードアップすることも可能です。

【雛御膳】3,000円※税金・サービス料込 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O. 2:30p.m.)

鹿尾菜と鮎の白和え、茸と豆苗の香り和え、青豆寄せ、鶏トマト煮、鱈木の芽味噌焼、三色羹、花豆、海老高野博多、海老五色あられ揚げ、御造り、茶碗蒸し、ばらちらし、生海苔しんじょう椀、苺ぷりん

【桃華御膳】4,100円※税金・サービス料込 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O. 2:30p.m.) / 5:00p.m.～9:00p.m. (L.O. 8:30p.m.)

鹿尾菜と鮎の白和え、茸と豆苗の香り和え、青豆寄せ、鶏トマト煮、鱈木の芽味噌焼、三色羹、花豆、海老高野博多、海老五色あられ揚げ、御造り、茶碗蒸し、にぎり鮎、生海苔しんじょう椀、苺ぷりん

◇4階/デリカテッセン<ポピンズ> 3月1日(日)～3月31日(火)

【スリジエール】580円※税金込 (1ピース・テイクアウト)

春のお祝いにぴったりの桜生地のロールケーキをご用意いたします。(ピースケーキ)

2階/ロビーラウンジ<デュエット>でもお召し上がりいただけます。

ケーキセット 1,160円※税金・サービス料込

■「真多呂作 ひな人形 特別展示」

期間:2月1日(土)～3月31日(火)

場所:2階/ロビー、日本料理・鮎くあしび>店内

協力:真多呂人形

写真:豊雅雛10人飾り



◎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.

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 安藤直美
 〒206-0033 東京都多摩市落合1-43 www.keioplaza.co.jp/tama Tel:042-374-5936 Fax:042-374-1552