

2017年4月24日

京王プラザホテル ニュースリリース

日本発祥の装身具「扇」の魅力を紐解く特別イベント
 5/1「恋の日・扇の日」を記念してご婚礼新規来館カップルにプレゼントも
 「貴婦人たちの美意識展 扇～海を渡った美の意匠～」
 5月1日(月)～31日(水) 入場無料

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、5月1日（月）から31日（水）まで、「貴婦人たちの美意識展 扇～海を渡った美の意匠～」と題し、日本発祥の装身具である「扇」にスポットをあてその魅力と時代背景、芸術品として魅力をお伝えするイベントを開催いたします。檜扇から中啓、舞扇まで多様な場面で用いられてきた日本の扇と、ロココ文化の隆盛とともに上流女性の装いとして親しまれた18世紀以降の西洋の扇を合わせて計約50点展示し入場無料でご覧いただけます。また、京都では平安時代より5月1日は「扇の日」として親しまれ、宮中では和歌をしたためた扇を想い人に渡す「給扇の儀」が営まれていたことにちなみ、5月1日（月）から7日（日）のゴールデンウィーク中のウエディングフェアに新規ご来館のカップルにお二人の幸せを願うミニ飾り扇をプレゼントいたします。



●檜扇

檜の薄板を36枚重ねて作られている。
 平安時代の宮中で使用されていた。

「日本の扇」は京都伝統産業ふれあい館、京都扇子団扇商工協同組合、（一社）文化継承機構の提供・協力により展示するものです。京扇子は千余年の都 京都で創作され、その豊かな風土と文化に生まれ時代時代の人々の生活に密着しながら愛されて参りました。この度の展示では、初公開の作品も数多く展示し、扇の歴史や用途に触れながらその優美な世界へと誘います。

また、京都では5月1日は「扇の日」として親しまれ、源氏物語の中にも恋する男女が心を込めて扇を贈り合う「恋の日」が描かれています。また末広りの扇は縁起がいいとされることからご新居に飾っていただきたく、この時期にご婚礼新規ご来館のカップルのお客様に先着50名様限定でお配りすることといたしました。

「西洋の扇」はポーラ文化研究所の協力により展示するもので、華やかなサロン文化を彩る小道具として18～20世紀の上流女性に愛用された約20点をご覧いただけます。婚礼に用いられたレースのように繊細な透かし彫りの扇、ゴシック様式の小尖塔風の骨に金彩を施したきらびやかな扇など、多様な材質とデザインの扇を展示しその歴史の変遷もご紹介いたします。また、5月16日（火）には「西洋の扇 おしゃれのスパイスを楽しむ午餐会」と題し、はポーラ文化研究所の富澤洋子さんによるトークとこの日限りのランチをお楽しみいただく特別イベントも開催いたします。

このほか、期間中はレストラン&ラウンジ6店舗においてイベント開催を記念した特別メニューもお楽しみいただけます。

■「貴婦人たちの美意識展 扇～海を渡った美の意匠～」

期間：5月1日（月）～31日（水） 場所：3階/アートロビーほか **入場無料**

協力：ポーラ文化研究所・京都伝統産業ふれあい館・京都扇子団扇商工協同組合
 一般社団法人文化継承機構

「日本の扇」3階/アートロビー

「西洋の扇」2階/レストランコリドール

「扇の変遷 パネル展」南館2階/メインバー<ブリアン>前



マルタンのワニス扇 (1860年頃 フランス)

■「恋の日・扇の日」ウエディングフェア新規ご来館プレゼント

対象期間：5月1日（月）～5月7日（日）

特典：新規ご来館先着50組様にお二人の末永いお幸せを願う
京王プラザホテルオリジナルのミニ飾り扇をプレゼント

■特別イベント 『西洋の扇～おしゃれのスパイスを楽しむ午餐会～』 【要予約】

日時：5月16日（火） トーク 12:15p.m.～（受付 11:45a.m.） 食事 1:30p.m.～

場所：高層階宴会場（トーク）／フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>（食事）

料金：1名様 8,000円（トーク、お料理、サービス料・税金込）

講師：ポーラ文化研究所 学芸員 富澤 洋子

■華やかさと美味が交わる魅惑の饗宴 特別メニュー 館内レストラン・ラウンジ計6店舗

展示のお問合せ・ご予約／（03）5322-8061 【ロビーギャラリー直通】

特別イベント・レストランのお問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）レストラン予約

ウエディングのお問合せ・ご予約／0120-881-885 【ウエディング直通】

「日本の扇」 場所：3階/アートロビー



●舞扇 花の丸

演者の心を描く奥深い日本の「舞扇」。長い伝統の中で磨かれてきた美しさから美術品としても評価されており、花の丸には松、牡丹、桔梗が鮮やかに描かれている。



●狂女扇 鉄線若松

日常の中に四季折々の日本情緒を感じさせる飾り扇。初夏を彩る鉄線が美しく描かれている。



●絹扇 透かし 二段張 白扇

15～16世紀に東洋交易を機に、ヨーロッパへ輸出された扇は「貿易扇」といわれている。絹、螺鈿やレースが遣われ、贅を尽くした工芸品として親しまれた。

提供：京都伝統産業ふれあい館、京都扇子団扇商工協同組合

「華やかさと美味が交わる魅惑の饗宴 特別ランチ」



2階/フレンチ&イタリアン
<デュオ フルシェット>

フレンチランチコース

「PLAISIR (プレジール) ～喜び～」 6,500円



2階/和食<かがり>
ランチ「玉手箱～扇～」 3,600円



2階/コリアンダイニング<五穀亭>
ランチ「扇 (フチエ) ～魚介と彩り野菜の
ビビンバランチ」 3,600円

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・大塚 智生・石川 綾子・佐藤 亜紀
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>