

2017年8月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

黄綬褒章受章 李国超と料理長 金澤信人が贈る中秋節
～伝統を継承し進化する中国料理～
9月1日（金）～10月31日（火） 2階/中国料理<南園>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、9月1日（金）から10月31日（火）まで2階/中国料理<南園>において、中秋節「南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る中秋節～伝統を継承し進化する中国料理～」と題し、2014年に黄綬褒章を受章しメディア等でも活躍する南園総料理長 李国超と、伝統を受け継ぎながら時代のトレンドも研究し創意あふれるメニューで好評を博している料理長 金澤信人の2名が饗宴する特別メニューをご提供いたします。「中秋節」は中国の歴史ある祝日を祝い毎年開催しているイベントで、二人の料理長のダブルキャスティングで特別メニューをお楽しみいただけるほか、10月15日（日）には特別賞味会も開催いたします。

広東料理の主流である海鮮食材など的高级食材や旬の食材を使用しふかひれの煮込み、山海珍味的高级蒸しスープ（佛跳牆）、秋の香りを感じる松茸とあわびなど、食通のお客様から高い評判を誇ってきたメニューを取り揃えました。また中秋節には欠かせない月餅も伝統の塩漬け卵を入れた蓮餡に加え、新時代の月餅とも言える白玉粉を使用したもちもちとした生地のもちもち月餅もディナーコース「皇秋」「中秋」にてご用意いたします。


■中秋節「南園総料理長 李国超と料理長 金澤信人が贈る中秋節
～伝統を継承し進化する中国料理～

期間：9月1日（金）～10月31日（火） 場所：2階/中国料理<南園>

※記載の料金は全てサービス料・税金込

MENU：◆平日飲茶ランチ 「秋華席」3,000円 土日祝飲茶ランチ「昇華席」4,000円

◆ランチコース「秋草(あきくさ)」4,500円

前菜の盛り合わせ/鶏肉と湯葉の細切り入り、ふかひれスープ/海老と銀杏の自家製キノコ醬炒め/野菜の三種茸あんかけ/豚肩ロースと茄子の辛子甘味噌炒め/牛ひき肉とレタス、ザーサイ入りチャーハン/緑豆入りココナッツプリン、レモンソースかけ

◆ランチ&ディナーコース「秋月(あきつき)」10,000円

中秋前菜の盛り合わせ/ホタテ貝と大海老の自家製キノコ醬炒め/エゾあわびの金華ハム、生姜のせ蒸し/椎茸と鶏肉入り、ふかひれ蒸しスープ/野菜の炒め、干し貝柱あんかけ/牛肉とレンコンの黒豆味噌炒め/チューシューとザーサイ入りチャーハン/緑豆入りココナッツプリン、レモンソースかけ

◆ディナーコース「皇秋(こうしゅう)」18,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/エゾあわびとホタテ貝のボルチーニ茸炒め/広東白菜の蟹玉子と蟹肉、湯葉あんかけ/ふかひれ姿と朝鮮人参の蒸しスープ/伊勢海老（外国産）と春雨のサテー醬煮/牛フィレ肉のガーリック炒め/干し貝柱入り卵白チャーハン/月餅二種/デザートセレクション

◆ディナーコース「中秋(ちゅうしゅう)」25,000円

焼き物入り、中秋前菜の盛り合わせ/伊勢海老（外国産）とホタテ貝、ツブ貝のXO醬炒め/タラバ蟹と白身魚の絹笠茸巻き、金華ハム、生姜のせ蒸し/松茸と季節野菜の炒め/黒毛和牛のガーリック炒め/山海珍味の壺蒸しスープ（佛跳牆）/海鮮入り卵白チャーハン/月餅二種/デザートセレクション

◎お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

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・小田 力・石川 綾子
 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

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