

2018年1月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

内裏びなに見立てた和食ランチから  
50種以上のカクテルが楽しめる女子会プランまで  
ホテルで楽しむひなまつりの特別メニュー

2月1日(木)～3月31日(土) 館内レストラン・ラウンジ10店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は2月1日(木)から3月31日(土)までひなまつりのイベント『ホテルで楽しむひなまつり～文化薫る雛調度 つるし飾りと日本の香～』の一環として、ひな壇に見立てた前菜が可愛らしい和食や華やかなフレンチ&イタリアン、女性に人気の彩り豊かな点心をお楽しみいただける中国料理、三段重を宝石箱にみたてたアフタヌーンティーなど館内10店舗のレストラン・ラウンジで、各料理長がひなまつりをイメージしてお作りする特別メニューをご提供いたします。また、江戸琳派の雰囲気漂う個室で楽しむ懐石ランチプランやアフター5にお楽しみいただける女子会プランなどお集まりに便利でお得なプランもご用意し、それぞれご希望のスタイルでひなまつりをお楽しみいただけます。

また3月29日(木)まで、館内では入場無料の展示が行われ、毎年ご好評をいただいている本絹古布のつるし飾りをさらにスケールアップし総数約6,800個の手縫いのお細工物を展示するのに加え、今年は日本の香文化にスポットをあてその歴史や魅力、楽しみ方などをご紹介いたします。さらにランチとともに「つるし飾り体験制作」「香り文化の魅力についてのトーク」「間香体験」をお楽しみいただける午餐会も1日ずつ開催いたします。



## ■ひなまつりを祝う華やかな特別ランチ

期間:2月1日(木)～3月31日(土)

※記載の料金は全てサービス料・税金込

## ◇小鉢を雛壇に見立てて盛り付けた人気の御膳 2階/和食&lt;かがり&gt;

「ひなたより」 3,600円

～雛壇に盛り込んで～木の芽和え 熨斗鶏乾酪 三色菱羹 鴨キャベツ茶巾 地魚芽吹き焼 一口茶碗蒸し ほか/ お造り二種盛り/筍ごはん・蛤の吸い物/デザート 全12品

## ◇四季を感じる大人のひなまつりを演出 2階/懐石&lt;蒼樹庵&gt;

懐石料理「舞姫の春」 9,500円

～雛盛り～ 筍木の芽味噌和え 三色菱羹 小鯛手毬寿司 つるし雛(海老、諸胡、花長芋 ほか) / 青豆摺り流しのお椀/鱈若菜焼き/百合根饅頭ほか 全8品

## ◇彩り豊かなメニューとひな祭りのデザートを楽しむ 2階/フレンチ&amp;イタリアン&lt;デュオ フルジェット&gt;

フレンチ&amp;イタリアンコース「HINAMATSURI」 5,000円

ひな祭りの彩り前菜盛り合わせ/自家製リングイネパスタ/カジキのグリルまたは牛肉の低温ロースト/ひな祭りドルチェ 全4品

## ◇飲茶は可愛らしい点心など女性が喜ぶメニュー沢山 2階/中国料理&lt;南園&gt;

「飲茶ランチ 桃園席(とうえんせき)」(平日)3,000円

※土日祝はお料理1品と工夫茶もしくはコーヒーが加わり、「昇華席」4,000円になります。

鶏肉の黒酢煮、ミックスベリー/春の彩り蒸し点心/タロ芋餅/豚肉とキャベツ入り焼きまんじゅう/ハマグリとねぎ入りつゆそばまたはハマグリとレタス入りかゆ ほか 全9品

## ◇多彩な食感の豆ご飯ビビンバや心くすぐるデザートも 2階/コリアンダ'ینگ&lt;五穀亭&gt;

「花かざり～豆ご飯の彩りビビンバ」 3,600円

前菜四種盛り合わせ/炊き込み豆ご飯の彩りビビンバ/蛤入り若布スープ/ひなまつりデザート 全4品

◇華やかな前菜からデザートまで春の息吹を感じる 2階/ホール「ダイニング」<樹林>

「木漏れ日ランチ ～ひな祭り～」 3,000円

前菜四種/アサリのサフラン風味スープ/舌平目のパンペルデュ焼きバルサミコンソースと  
タコ入りつみれの道明寺蒸し/牛の串焼き、姫竹の生ハム巻きソテー/桜アイスと抹茶のわらびもち  
あんみつ仕立て 全5品

◇はまぐりや山菜をごま油でさっくりとあげる職人の技 本館7階 天麩羅<しゅん>

「ももの宴」3,800円

小鉢/菜の花サラダ/天麩羅(巻海老、はまぐり、魚介一種、山菜含む野菜四種)/小海老と小柱のかき揚げ  
小天井/デザート 全5品

◇ロビーの雛飾りとともにドライエティ豊かな春の味で寛ぐ 3階/アートラウンジ<デュエット>

「午後の宝宝箱～お雛様のティータイム～」3,100円 ※数量限定

■**平日ランチ限定 個室で楽しむひなまつり 2階/懐石<蒼樹庵>**

◇**江戸琳派の本格料亭の雰囲気をお得に楽しむ 平日昼限定「四季彩～桃の節句～」**

料 金：1名様6,000円(懐石膳、室料、サービス料・税金込)

人 数：4名様～【2時間制・2日前まで要予約】

メニュー：桃花豆腐/〈一の膳〉雛盛り、青豆摺り流しのお椀、お造り二種/  
〈二の膳〉鯖の若菜焼き、筍と若布の煮合わせ/筍御飯/果物と甘味

■**アフター5に楽しむひなまつり女子会プラン**

◇**50種類以上のカクテル飲み放題 「Hinajyo しゃべらナイト」(2～10名様)**

店 舗：3階/<カクテル&ティーラウンジ>

時 間：6:00p.m.～8:00p.m.までのご来店【3時間制・前日5:00p.m.までの要予約】※除外日：日曜、祝日

料 金：1名様6,500円(お料理5品、フリードリンク、サービス料・税金込)

■**地上160メートルの夜景とカクテルを楽しむディナー**

◇**「ひなまつりカクテルディナー」**

店 舗：45階/スカイラウンジ<オーロラ>

料 金：1名様7,000円(お飲物3杯、お料理3品、サービス料・税金込)

〔お飲物〕スペシャルカクテルやワイン、ウイスキー、ビールなどの約100種類の専用メニューより3杯

〔お料理〕スモールポーションのミニコース

【**特別イベント**】※要予約

※体験制作および講座は別会場となります。

**聞香体験&特別ランチ「雅な聞香体験&ランチ」**

2階/懐石<蒼樹庵>

日時：2月14日(水) ①11:30a.m.～②3:00p.m.～

※「聞香体験」の時間はいずれかよりお選びいただけます。お食事1:00p.m.～

料金：1名様 11,000円(イベント参加費、材料費、お料理、サービス料・税金込)

**トーク&特別ランチ「日本の香りを楽しむ 一加羅の香り」**

2階/ルーフ&例外/<デュオデュエット>

日時：3月7日(水) トーク12:00p.m.～ お食事1:30p.m.

料金：1名様 8,000円(イベント参加費、お料理、サービス料・税金込)

**体験制作&特別ランチ「つるし飾りお細工物教室」**

2階/和食<かがり>

日時：3月15日(木) 体験制作10:15a.m.～ お食事1:30p.m.～

料金：1名様 11,000円(イベント参加費、材料費、お料理、サービス料・税金込)

◎お料理・体験制作・午餐会に関するお問合せ/ (03) 3344-0111(代表)【レストラン予約】

【**装飾展示**】「ホテルで楽しむひなまつり～文化薫る雛調度 つるし飾りと日本の香～」

期間：2月1日(木)～3月29日(木) 場所：3階/メインロビーほか 入場無料

◇本絹古布のつるし飾り (協力：松尾光代とひまわりグループ)

◇真多呂人形段飾り

◇香りの文化展 (協力：山田松香木店、一般社団法人文化継承機構、京都市)

◇香道具の作品展

彩色絵 林美木子、輪島塗 輪島屋善仁、彫漆 松本達弥、唐津焼 14代中里太郎右衛門

◇王朝文学に見る薫物の世界展 (協力：小林章郎)

◎展示に関するお問合せ/ (03) 5322-8061【ロビーギャラリー直通】

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

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

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