

2018年2月21日

京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2021年に開業50周年を迎えます。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして、私たちのおもてなしに秘められたエピソードを100回シリーズでお届けしてまいります。

■VOL.23 地上170メートルの空を“おもてなし”に

京王プラザホテルに、かつて展望室があったことをご存知ですか？再開発でまっさらになった西新宿の地に、私たちのホテルだけがぽつんと建っていた1971年。開業に先駆けてオープンしたのが、最上階の47階に設けられた展望室でした。これまで誰も見たことがない地上170メートルからの眺望は大変な人気を博し、入場待ちの列が新宿駅まで続くほどだったといえます。来場者は開業後半年で早くも100万人を超え、5年間で約415万人を数えました。その後も展望室として多くのお客様に楽しんでいただいたフロアは1991年の都庁移転とともに会議需要に応えるためバンケットへと改装。昼間の空をテーマにした〈あけぼの〉〈あおぞら〉〈あさひ〉など現在も使われている宴会場の名称には日本初の超高層ホテルとして誕生した当時の志や思いが込められています。

その後、1994年には都内ホテル初のカラオケルーム〈カラオケ47〉をフロア内にオープン。さらに2015年の全面リニューアルの際には、エレベーターを降りた瞬間から眺望を眼前にお楽しみいただける宴会場ホワイエも誕生。かつて空のテラスとして賑わったフロアは今、世界のお客様が集う国際会議の場として賑わいをみせています。開業時には想像もつかなかったほど、多くの超高層ビルが林立する現在。窓から見える街の景色は変わっても、地上170メートルから見晴らす空の美しさは今も京王プラザホテルのおもてなしのひとつです。


■VOL.24 伝統と革新で守り続ける、中国料理〈南園〉の味

1971年、京王プラザホテル開業とともにオープンした本館2階の中国料理〈南園〉。まだ日本に“広東料理”という概念も薄かった時代、その斬新な調理法や素材の独特の活かし方、上品で滋味深い美味しさは衆目を集めることとなり、中国料理の新しいスタイルがここで作り出されました。その歴史をすべて知るのが料理人としての一歩を〈南園〉で踏み出した、現在の南園総料理長 李国超です。

仕込み担当の下積みからスタートし、周富徳氏や譚彦彬氏など名料理人たちと厨房を共にしながら修業を重ねた若き日。歴代の先輩たちからは、料理センスや料理に対する厳しさを学んだといいます。

多勢の厨房スタッフを束ねながら指揮をとる今、「質の高い素材選びと手間をかけることがこだわり」と受け継いできた伝統を大切にしながら、本場香港で流行している調理法をタイムリーに取り入れるなど、お客様に喜んでいただける新しさも大事にしながら、李が大切に守ってきた〈南園〉の味。その卓越した料理技能と功績が認められ2011年には「現代の名工」を、さらに2014年には「黄綬褒章」を受章しました。開業以来〈南園〉一筋の料理人、李国超。今日も厨房に立ちながら、新たな歴史1ページを紡いでいます。



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

www.keioplaza.co.jp