

2018年3月22日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

## お子様の健やかな成長を祝う「端午の節句フェア」

5月1日（火）～31日（木）2階/懐石&lt;蒼樹庵&gt;

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2階/懐石<蒼樹庵>にてお子様の健やかな成長を祝う「端午の節句」をテーマとしたメニューを販売いたします。また、店舗内には本絹古布で作りに上げた端午の節句「つるし飾り」と真多呂人形による「五月人形」を展示いたします。

懐石<蒼樹庵>は、ホテル内の料亭をイメージしたレストランで、優雅な気持ちでお過ごしいただける個室も5室をご用意していることから、お顔合わせやご接待をはじめ特別なお祝いの宴席などでも大変ご好評をいただいています。お子様の節目のお祝いは特に3世代でお集まりになることが多く、バリアフリーが完備され駅からのアクセスも良く付帯設備も充実したホテルをご利用になるお客様も多いことから端午の節句にちなんだメニューを企画いたしました。

今回のメニューには、端午の節句をお迎えになるお子様をお祝いする華やかなお料理を、季節の食材とともに楽しみいただきます。ランチ『鎧兜』では、ひとつひとつ手で折り揚げた香ばしい鎧をかぶった海老真丈とめばるの柏葉包み焼き、黒毛和牛の香り焼きを一皿に盛り込みました。お子様を守る意味をもつ「兜」や親御様がお子様の成長を見届けられるようお願いを込めた「柏の葉」など、端午の節句に纏わる要素を加えた彩豊かな一品です。藁焼き鰹酢は京王プラザホテルの和食に伝わる洋風ドレッシングやポン酢ジュレなど3つの味わいでお召し上がりいただけるほか、勝男にかけて勇ましい男の子になるようお願いを込めました。ディナーの『菖蒲』では、抹茶をまぶした相並をいれ新緑の季節をイメージしたお椀のほか懐石<蒼樹庵>名物の釜炊き御飯に縁起の良い真鯛を使い、真鯛の骨と頭からとった出汁で炊きあげ、ほぐした身とともにいただく贅沢な一品で成長をお祝いいたします。



端午の節句にちなんだつるし飾りは、男の子に元気に勇ましく育って欲しいという願いを込めてキルト作家の松尾光代さんとひまわりグループのメンバーが手縫いした本絹古布のお細工物です。また、京都の上賀茂神社から木目込み人形の唯一の正統伝承者として認定を受けている真多呂人形の「五月人形」も店舗内に展示いたします。

## 「端午の節句フェア」 5月1日（火）～31日（木） 2階/懐石&lt;蒼樹庵&gt;

## ◆ランチ『鎧兜』 11,500円※サービス料・税金込（本体価格9,681円）

先付三種/相並抹茶葛打ちの清まし仕立て/お造り三種盛り合わせ/めばる柏葉包み焼き、黒毛和牛香り焼き、海老真丈兜/米茄子揚げ煮/藁焼き鰹酢/梅しらす釜炊き御飯 ほか 全8品

## ◆ディナー『菖蒲』 18,000円※サービス料・税金込（本体価格15,152円）

先付三種/相並抹茶葛打ちの清まし仕立て/お造り三種盛り合わせ/銀鱈西京焼き、黒毛和牛白アスパラ巻き/丸茄子釜盛り/真鯛釜炊き御飯 ほか 全8品

◎お子様には5,000円※サービス料・税金込の『お祝いお子様弁当』もご用意しております。

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

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

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)