

2018年8月23日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

### ライブキッチンの革分けが出来たての演出をさらに増強 スーパーブッフェ<グラスコート>を改装 2019年1月24日(木)リニューアルオープン

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は、2019年1月8日より2階/スーパーブッフェ<グラスコート>(現行181席、年商10億87百万円)を改装し、1月24日(木)にリニューアルオープンいたします。これまでのステージのように設えられたオープンキッチンや巨大なブッフェ台高低さのある客席など、全体的に楽しい時間を過ごしていただける雰囲気は維持しながら、より洗練されたデザインに生まれ変わるとともに、188席へと席数を増やし、またライブ演出のスポットを増強し、今までも増して出来たての演出を目の前でご覧いただくようにいたします。さらに和食や中国料理の品数を充実させ、よりホテルの総合力を活かしたメニュー構成とするほか、これまでコーヒー・紅茶を除き別料金だったソフトドリンクも料金に含まれる形とし、フリーフローでお楽しみいただけるスタイルに変更いたします。

<グラスコート>は2003年11月に当時は珍しかったライブキッチンを擁するブッフェレストランとして開業し業界の注目を集め、その後のホテルブッフェの原型となったレストランで、以来延べ420万人のお客様にご利用いただき人気を博してまいりました。各種歓送迎会や女子会、同窓会3世代家族による集いなど少人数から大グループまで幅広い利用シーンでご利用頂いています。

この度の改装ではこれまでの「ライブキッチン」に加え、「デザートアイランド」や「コールドアイランド」にもパティシエや料理人が常駐する時間を作り、目の前で調理の仕上げを行うとともにタワー型の冷蔵ショーケースを各アイランドへ設置することで、見た目にもメリハリのあるインパクトのある作りとなります。ホテルの総合力を活かし用意する和洋中の料理は、五感で楽しめる料理を多くご用意いたします。洋食では、これまでお客様から好評を得てきたフォアグラやホテル伝統のローストビーフに加え、揚げたての料理やココット料理、石釜オープンで焼き上げるピザ、和食では目の前で揚げる天麩羅、中華では蒸籠(せいろ)で蒸した料理など多岐に渡る料理をご用意いたします。

店内の内装デザインは、開業時と同じく世界のセレクトホテルのインテリアを手掛けている世界的に有名なインテリアデザイン事務所ハーシュ・ベドナー・アソシエイツです。

なお2019年1月8日から1月21日までの改装工事期間中は44階宴会場<アンサンブル>にて代替営業を行います。



※改装イメージ

<料金> 2019年1月24日(木)～

ブッフェ(1名様) ※税金・サービス料込		ランチ			ディナー	
		朝食 全日	平日	土日祝	月～木曜日	金土日祝
大人	新価格	¥3,000	¥4,300	¥4,800	¥6,000	¥7,000
	(現行)	(¥3,000)	(¥3,600)	(¥4,100)	(¥5,600)	(¥6,600)
シニア (65歳以上)	新価格	¥3,000	¥3,800	¥4,400	¥5,600	¥6,600
	(現行)	(¥3,000)	(¥3,200)	(¥3,500)	(¥4,500)	(¥5,300)
6歳～12歳	新価格	¥2,300	¥2,800	¥3,200	¥3,400	¥3,800
	(現行)	(¥2,300)	(¥2,500)	(¥2,500)	(¥3,100)	(¥3,100)
4歳～5歳	新価格	無料	¥1,500	¥1,900	¥2,100	¥2,500
	(現行)	無料	(¥1,200)	(¥1,200)	(¥1,800)	(¥1,800)

※新価格は全てソフトドリンクのフリーフローを含みます。

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・小田 力・齊藤 直子・熱田 有紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

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