NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０１８年９月２１日

京王プラザホテル　ニュースリリース

文化展示「芸妓舞妓を支える京の伝統美」開催を記念し
秋を楽しむ雅な和食ランチ＆ディナー
祇園辻利の日本茶を楽しめるアフタヌーンティーなど

2018 年 10 月 1 日（月）～31 日（水）※＜デュエット＞は 11 月 30 日（金）まで

＜かがり＞ディナー「舞」12,000 円

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は 10 月 1 日（月）から 31 日（水）まで、2 階／和食＜かがり＞、3 階／アートラウンジ＜デュエット＞、2 階／メインバー＜ブリアン＞の 3 店舗において「秋を楽しむ雅な美食」と題しアートロビー等で開催される文化展示「芸妓舞妓を支える京の伝統美」にご来館のお客様にお薦めの特別メニューをご提供いたします。

2階／和食＜かがり＞では、料理長八木澤大輔が手掛けるディナー・ランチをお届けいたします。ディナー「舞」のメインとなる八寸を飾るのは、ぐじの丹波焼きや、かもじ葱を添えた合鴨美塩焼きで、上品に仕上げました。湯豆腐には九条葱を、揚げ物には蟹の天麩羅に万願寺唐辛子を添え、煮物は海老真丈に京人参を取り入れ、お食事には鰊そばをお楽しみいただきます。ランチ「みやび御膳」では、海老に湯葉をまとい東寺揚げで香ばしく仕上げた逸品や、鯛西京丹波焼き、鴨の吉野酢掛け、ちりめんじゃこご飯にはじまり、壬生菜、九条葱など京の食材も取り入れた献立で、優雅なひとときをご堪能いただきます。

3階／アートラウンジ＜デュエット＞では和素材で彩るアフタヌーンティー「午後の宝石箱～彩りとかほりのおもてなし～」をご用意いたします。もみじ麩を浮かべたスープや海老の煮こごり、抹茶のロールケーキや栗のフレンチトーストなどと合わせ、祇園辻利の日本茶5種を含む約30種以上のお飲み物からお好きなだけお楽しみいただけます。また舞妓さんの着物に見立てたナプキンをテーブルにセッティングし、京の雰囲気を演出しお迎えします。2階／メインバー＜ブリアン＞では、梅酒や昆布だしでまさに“旨み”そのものを味わう風味豊かなカクテル2種をご用意いたしました。1つは京王プラザホテルが提案する新タイプの低アルコール飲料「スマートカクテル」でアルコール度数を3％未満に設定しております。

■秋を楽しむ雅な美食　10月1日（月）～31日（水）※＜デュエット＞は11月30日（金）まで
◎お問合・ご予約／(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

＜かがり＞ランチ「みやび御膳」4,200 円

＜デュエット＞「午後宝石箱」3,500 円

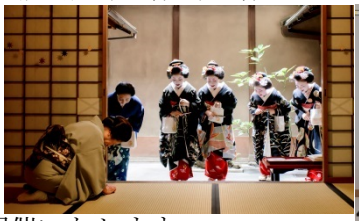
＜ブリアン＞1 杯 1,550 円～

「芸妓舞妓を支える京の伝統美」

10月3日（水）～11月9日（金）　3階/アートロビーほか　【入場無料】

協力：公益財団法人京都伝統伎芸振興財団、京都伝統産業ふれあい館、小丸屋住井、京都・宮川町　駒屋、一般社団法人京都府食品産業協会、一般社団法人文化継承機構、京都府、京都市

■芸妓舞妓の装いと舞台小道具展
■五花街の歳時記パネル展
■創作木版画家　井堂雅夫「京の風景展」
（協力：株式会社港屋）



※画像左より花傘、五花街の歳時記パネル、舞妓の着物

＊10月25日（木）には宮川町駒屋の芸妓舞妓を招いた特別イベントやロビーパフォーマンスも開催いたします。

◎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　・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
Ｔｅｌ　０３－５３２２－８０１０　Ｆａｘ　０３－３３４６－２４７９