

2018年9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達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. 37 開業当時から変わらない、中国料理<南園>の甘酢あん**

カリッとしてジューシーな豚肉に、とろりとまつわる甘酢あん。何度食べてもまた食べたくなると多くのお客様から愛されているのが、本館2階/中国料理<南園>の酢豚です。アラカルトの人気メニューでもある酢豚、その秘密は1971年の開業当時から変わらない甘酢あんの味わいにあります。

<南園>の甘酢あんは、サンザシの実が甘酸っぱさのアクセントになったオリジナルレシピ。甘みのコクはザラメで出し、最後にレモンを煮ることで爽やかな香りを立て、深みのある豊潤な味わいに仕上げています。豚の肩ロースのほか、お皿を彩るのは緑と赤のピーマンに長ネギ、お肉と相性のよいパイナップル、そして珍しいのがらっきょう。これも開業当時から入っている材料で、味はもちろんのこと食感の楽しさも、癖になる美味しさに一役かかっていると言えます。

素材を生かした本格的な広東料理が味わえる中国料理<南園>。半世紀近く愛されてきた酢豚は、ホテルの歴史とともに歩んできた<南園>の味の原点を今に伝える一品です。



中国料理&lt;南園&gt;酢豚

**■ VOL. 38 心なごむ、會田雄亮の陶の庭『月に詩う』**


&lt;カクテル&amp;ティーラウンジ&gt;「陶の庭」



&lt;カクテル&amp;ティーラウンジ&gt;「陶の庭」

1971年の開業時、伝説的デザイナー剣持勇氏がアートディレクションを指揮したことで大きな話題となった京王プラザホテル。その剣持氏が招集した日本を代表する芸術家たちのなかに、気鋭の若手として参加したのが陶芸家の會田雄亮氏でした。ホテル正面玄関の壁面や館内の陶壁、オブジェなど多数の作品をご提供いただいているなか、2014年、開業以来44年ぶりに新たな作品として生まれ変わったのが、3階<カクテル&ティーラウンジ>の窓外を彩る「陶の庭」です。

美しい月の夜に、雲海の中に山々が見える風景をイメージした『月に詩う』と命名された庭は、繊細な色のグラデーションと土のもつ温かみが調和した陶壁に、大地のエネルギーを表現したオブジェが不規則に並ぶ独創的なアート作品。日中は白砂に櫛の影が映り、夜は幻想的にライトアップされるなど、時間帯やそれぞれのお席によって異なる見え方や印象をお楽しみいただける贅沢な空間になりました。

見る人にやすらぎを与える陶壁やモニュメントなど、公共物の大作も数々手がけられた會田氏。最晩年の作品となったこの「陶の庭」にも、見る人の心を飽きさせない會田作品ならではの魅力があふれています。お茶やお酒とともに、心なごむひとときをお楽しみください。

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 齋藤 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