NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０１８年１１月２１日

京王プラザホテル ニュースリリース

昼間にもクリスマス会を楽しみたい方に
クリスマスケーキのお土産付き
「天使のランチプラン」
12 月 1 日（土）～25 日（火）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は 12 月 1 日（土）から 25 日（火）までフレンチ＆イタリアン＜デュオ フルシェット＞、オールデイダイニング＜樹林＞中国料理＜南園＞の 3 店舗において、昼間にクリスマス会を楽しみたい主婦層のお客様を対象に、クリスマスケーキのお土産とランチがセットになった「天使のランチプラン」を販売いたします。今年はそれぞれの店舗をイメージして作られたリースが店頭でお客様をお迎えします。また、ロビーには高さ 4.5 メートルのクリスマスツリーが飾られ、人気のフォトスポットになっています。お土産としてすっきりとした口溶けの生クリームと贅沢に飾られた苺が美味しいホテル伝統のフレジェ「デュオ（10cm×10cm）」をお持ち帰り頂けます。

また、従来ホテルのクリスマスは夜の時間帯でのご利用を想定したプランばかりでしたがクリスマスの過ごし方も多様化しているためランチタイムもクリスマス気分を味わいたいというニーズに対応し 3 年前よりご用意し、今では人気の定番となったプランです。

■「天使のランチプラン」 期間：12 月 1 日（土）～25 日（火）

内　容：お料理、クリスマスケーキのお土産付、サービス料・税金込　2 日前までの要予約

① フレンチ＆イタリアン＜デュオ フルシェット＞
メインディッシュは選択式のイタリアンランチコース
「クリスマスランチ」 7,800 円

東京Xポークはじっくり焼き上げジューシーに
ミニシューの“小さなツリー”でクリスマスを演出

魚のゼリー寄せ／自家製生パスタ 2 色タリアテッレとボンレスハムの“パリア　フィエーノ”／真鱈のポレンタ粉揚げ または 東京Xポークのロートロアッローストほか 全 4 品

② オールデイダイニング＜樹林＞
「木漏れ日 クリスマスランチ」 5,300 円

口の中にじゅわっと溢れる和牛ならではの濃厚な肉汁
見た目も味わいも多彩な女子会ランチ

ホットスモークサーモンとほうれん草のキッシュと海老のソテー／和牛ハンバーグステーキのクリームソース／レアチーズプリンベリーソースとイチゴムースほか　全 5 品

③ 中国料理＜南園＞
「飲茶ランチ 京華席～けいかせき～」 5,300 円

マテ貝の黒豆味噌蒸し／蟹肉入りスープまんじゅう／海老入り蒸し餃子／あわび入り焼きパイ／栗入りライチゼリー／ほか　全 10 品

●お土産用クリスマスケーキ（10cm×10cm）

苺をたっぷり使用し、ほどよい口溶けのクリームが魅力で開業以来ご好評を頂いているクリスマスケーキ。

※ドリンクは含まれておりません。
※クリスマスケーキのお土産付きではないランチもご用意しております。

※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

◎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
Ｔｅｌ　０３－５３２２－８０１０　Ｆａｘ　０３－３３４６－２４７９