

2019年1月23日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

桃の節句にちなんだ縁起物をモチーフに  
華やかに女の子のお祝いを彩る美食の数々  
ホテルで楽しむひなまつりの特別メニュー

2月1日(金)～3月31日(日) 館内レストラン・ラウンジ9店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は2月1日(金)から3月31日(日)まで「ホテルで楽しむひなまつり～茶の湯とつるし飾りに見る華やぎの造形美～」と題したイベントの一環として、館内9店舗のレストラン・ラウンジで、各料理長がひなまつりをイメージしてお作りする特別メニューをご提供いたします。大人になってもひなまつりは女性の幸せを願う行事として親しまれていることから、毎年多くの女性グループに人気を得ています。ひなまつりのアイテムをモチーフにした見た目にも可愛いフレンチ&イタリアンや懐石料理、鮮やかな色合いの点心が彩る中国料理、ちらし寿司も一緒に楽しめるお重のアフタヌーンティーなどからお選びいただけます。また、カクテルとともに華やかなお料理を楽しめるお得な女子会プランもご用意し、様々な形でひなまつりをお楽しみいただけます。

3月28日(木)まで、館内では入場無料の展示が行われ、毎年ご好評をいただいている手縫いのお細工物が約6,800個連なった本絹古布のつるし飾りを展示するのに加え、今年は日本の茶の湯文化に焦点を当てて茶道具の展示や販売も行います。さらに特別ランチとともに「つるし飾り体験制作」「日本の茶の湯文化についてのトーク」「和菓子が伝える京の雅に関するトーク」をお楽しみいただける午餐会も各1日ずつ開催いたします。



仁孝帝拝領「菊桐蒔絵大棗」

## ■ひなまつりを祝う華やかな特別ランチ

期間:2月1日(金)～3月31日(日)

※記載の料金は全てサービス料・税金込

## ◇季節の食材を一品ずつ楽しめるひな壇に見立てた御膳 2階/和食&lt;かがり&gt;

「ひなたより」 3,600円

～雛壇に盛り込んで～烏賊と筍の木の芽味噌 燻鮭黄身酢 三色菱羹 菜花辛し和え お造り二種 鰯芽吹き焼き のし鶏 チーズ焼き 海老雛あられ揚げ 鴨茶巾 高野博多蒸し/筍ごはん・蛤のお吸い物/胡麻葛寄せ 全12品

## ◇上品な大人のひなまつりを季節の食材で彩る懐石 2階/懐石&lt;蒼樹庵&gt;

懐石料理「雛みやび」 9,500円

桃花豆腐/～雛盛り～ 筍木の芽味噌和え 三色菱羹 菜花燻鮭巻き 瓢箪玉子 つるし雛(海老、諸胡、花長芋 ほか) /～青豆摺り流し～ 白魚真丈/鱈若菜焼き/百合根あられ饅頭 ほか 全8品

## ◇ひなまつりにちなんだ縁起物をモチーフに目でも楽しむ 2階/フレンチ&amp;イタリアン&lt;デュオ フルゼット&gt;

フレンチ&amp;イタリアンコース「HINAMATSURI」 5,500円

ひなまつり前菜/昆布を練りこんだ自家製猪目型パスタ/目鯛のグリルハーブオイルと彩り小野菜の菜園風 または ミラノ風牛肉の詰め物料理“メッシカーナ”/ひなまつりドルチェ 全4品

◇見た目にも可愛らしい飲茶で楽しいランチタイムを 2階/中国料理<南園>

「飲茶ランチ 桃園席(とうえんせき)」(平日)3,000円

※土日祝はお料理1品と工夫茶もしくはコーヒーが加わり、「昇華席」4,000円になります。

白身魚のミックスベリー入り、黒酢あんかけ/精入り湯葉巻き/人参型五目入りの揚げ物/春の彩り  
蒸し点心/あさりとねぎ入りつゆそば または あさりとレタス入りかゆ ほか 全8品

◇春野菜で華やかに、様々な食感を楽しむビビンバランチ 2階/コリアンダイング<五穀亭>

「花かざり」 3,600円

前菜盛り合わせ/春野菜と魚卵の彩りビビンバ/はまぐりのスープ/ひなまつりデザート 全4品

◇桃色のお料理と街路樹の緑で春の訪れを感じる 2階/オルタナティブ<樹林>

「木漏れ日ランチ ~ひなまつり~」 3,000円

前菜四種(桜エビのキッシュ 炙りブリの玉葱ドレッシング 赤ピーマンのムース 蕪のブランマンジェ)  
/シーフードのちらし風サラダ/チキンのシードル煮/ミルクアイスのイチゴソース 全4品

◇季節食材の豊かな風味をさくさくの衣に閉じ込めて 本館7階 天麩羅<しゅん>

「ももの宴」 3,800円

小鉢/菜の花サラダ/天麩羅(巻海老、はまぐり、魚介一種、山菜含む野菜四種) / 小海老と小柱のかき揚げ  
小天丼/デザート 全5品

◇お重の宝石箱にバラエティ豊かな料理をつめて 3階/アートラウンジ<デュエット>

「午後の宝石箱~お雛様のティータイム~」 3,500円 ※数量限定

■カクテルとともに楽しむ大人のひなまつり女子会プラン

◇50種類以上のカクテル飲み放題 「Hinajyo しゃべらナイト」(2~10名様)

店舗:3階/<カクテル&ティーラウンジ>

時間:6:00p.m.~8:00p.m.までのご入店【3時間制・前日5:00p.m.までの要予約】※除外日:日曜、祝日

料金:1名様6,500円(お料理5品、フリードリンク、サービス料・税金込)

【特別イベント】※要予約

※体験制作および講座は別会場となります。

**体験制作&特別ランチ「つるし飾りお細工物教室」** 【要予約】 2階/和食<かがり>

日時:2月21日(木) 体験制作10:15a.m.~ お食事1:30p.m.~

料金:1名様 11,000円(イベント参加費、材料費、料理、サービス料・税金込)

**トーク&特別ランチ「日本の茶の湯文化を楽しむ」** 【要予約】 2階/懐石<蒼樹庵>

日時:3月6日(水) お話11:15a.m.~ お食事12:30p.m.~

料金:1名様 13,000円(イベント参加費、料理、サービス料・税金込)

**トーク&特別ランチ「和菓子が伝える京の雅」** 【要予約】 2階/和食<かがり>

日時:3月25日(月) お話12:15p.m.~ お食事1:30p.m.~

料金:1名様 8,000円(イベント参加費、料理、サービス料・税金込)

◎お料理・体験制作・午餐会に関するお問合せ/(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

【装飾展示】「ホテルで楽しむひなまつり

~茶の湯とつるし飾りに見る華やぎの造形美~

期間:2月1日(金)~3月28日(木) 場所:3階/メインロビーほか 入場無料

◇本絹古布のつるし飾り

◇真多呂人形段飾り

◇日本の総合芸術 茶の湯の文化展

◇ひなを寿ぐ展

◇展示販売「一碗と出会う」

協力:松尾光代とひまわりグループ、筒井紘一 京都府立大学客員教授、一般社団法人文化継承機構、京都市、  
京都伝統産業ふれあい館、真多呂人形、株式会社青宝堂

◎展示に関するお問合せ/(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 カ・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)

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479