

2019年5月22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たち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. 45 「新たなステージへ、京王プラザホテルのユニバーサルサービス」**

平成最後の年となった2019年、この30年を振り返ると「ユニバーサルデザイン」という概念が世の中に広く浸透し発展した時代でもありました。

京王プラザホテルのユニバーサルサービスがスタートしたのは1988年。まさに平成が始まる前年にホテルで開催された『リハビリテーション世界会議』がきっかけでした。まず車椅子でのご利用が可能な客室15室を設置。以来30年にわたり、ホテル内のハード面、ソフト面ともにさまざまな形で業界に先駆ける取り組みを重ね、現在に至っています。

客室の名称の移り変わりは、その変遷を知る手がかりのひとつ。当初の「ハンディキャップルーム」15室は「バリアフリールーム」となり、2000年代に入ってからさらには機能性を向上させた「ユニバーサルルーム」10室を新たに増室しました。障害のある方やご高齢の方など特定の方を対象とする考え方から、すべての方に使いやすいユニバーサルデザインの考え方へと拡がり、施設・設備やサービスを一つひとつ充実させてきました。

その新たなステージとなるのが、2018年12月にオープンした「新ユニバーサルルーム」です。お客様のご要望に応じて各種サポート機器を設置するカスタマイズスタイルがご好評をいただいていた従来の「ユニバーサルルーム」の良さは踏襲しながら、より優雅で、より洗練された空間へとリニューアル。新たにラグジュアリーデラックスやジュニアスイートを加えた3タイプ計13室のお部屋は、すべてのお客様に安心・安全で快適なホテルライフをお過ごしいただくための、新時代にふさわしいラインナップです。


**■VOL. 46 「愛され続けるホテルの逸品 コペンハーゲン」**

ロングセラーでベストセラー。創業時から受け継ぐ伝統の味を数多くもつ京王プラザホテルのメニューの中でも、ホテルを代表する手土産として愛され続ける焼き菓子「コペンハーゲン」をご存知ですか？そのレシピは今も変わらず当時のまま。開業時、ドイツ人総料理長のもとで稀代の製菓担当料理長として名を馳せたハルトムート・カイトル氏が、休業時代にデンマークで出会ったお菓子を原型に独自のアレンジを加え、ホテルオリジナルの北欧風焼き菓子として誕生させたと伝えられています。

バターと蜂蜜、アーモンドをふんだんに使ってじっくり焼き上げたコペンハーゲンは、表面はカリッと香ばしく、中はサクサクしっとり濃厚な美味しさ。その秘密は1時間半かけて焼いた生地、それぞれ蜂蜜とアーモンドペースト、アプリコットジャムをはさんでさらにもう1時間半焼き上げて重ね合わせた、二層の生地のハーモニーにあるようです。焼き上がったものは手作業でカットし、1つ1つ丁寧に透明フィルムで包装します。手間も時間もかかるため、このお菓子をシェフパティシエ穂山敏信が作るのは週に1回、約400個。10個入りの箱で週に約40箱の限定となっています。「開業時とは材料の仕入れも環境も異なるなか、伝統のレシピを守り続けるのは容易なことではありませんが、時代が移り変わっても変わらずに愛し続けてくださるお客様がいらっしゃることは本当にありがたいことです。使命感を感じます」と語る穂山。

ホテルメイドの逸品コペンハーゲンは、そんなパティシエたちの熱い想いに支えられて今年48年目を迎えます。

※ コペンハーゲンは2階/フードブティック〈ポピンズ〉やオンラインショップでお求めいただけるほか、3階/アトラウンジ〈デュエット〉でもコペンハーゲンセットとしてご用意しています。

※ 限定生産のため、売り切れの際はご容赦ください。



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 斎藤 潤子・小田 力・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