

2019年8月28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.51 「鉄板から3cm、手のひらが生む美味しさ 鉄板焼くやまなみ」

こだわりの二大ブランド牛の食べ比べをお楽しみいただける京王プラザホテル本館7階の〈やまなみ〉。その味わいのひみつは、飛騨牛・神戸牛という選りすぐりの肉をご用意していることはもちろん、食材を生かす巧みな鉄板コントロールの技にあります。



食材に合わせたちょうどよい焼き加減の温度を計るのは、焼き手の手のひら。熱い鉄板から3cm程の高さに手のひらをかざし、ベストの温度を探るのです。広い鉄板の中でも焼ける場所は意外に狭く中心から端までの温度差を巧みに使い分けて焼く技術は、やはり習得に年数が必要とのこと。焼き手は鉄板上の「上がっていく温度」と「下がっていく温度」の境目にいてお客様のお好みや肉の状態、特長に合わせて最高の焼きを実現するタイミングを探り当てています。とくにブランド牛は脂の融点が低く、冷蔵庫から出し、切り分けたところから表面の脂が溶け始めるほどデリケートなもの。肉の表面を意識しながら鉄板の温度をきめ細かく調整し、理想の状態を作り上げます。

磨き上げられた鉄板は、まさに焼き手のステージ。大事なお客様との会話に自らの個性を織り交ぜながら、鉄板の温度にも抜かりなく眼を配る。確かな技術に支えられた焼き手のパフォーマンスが、お客様の心に響く〈やまなみ〉の味わいを生んでいます。

■VOL.52 「1971年から続く人気の滞在型プラン「お正月プラン」

まるでホテル全体が豪華客船になったかのような気分であらゆる年末年始を過ごす、京王プラザホテルの「お正月プラン」。毎年約600組のお客様にご利用いただく人気の宿泊プランです。開業年の1971年から販売を開始し、以来、時代の変遷の中でそのつど新たな趣向を凝らしてきました。例えば1995年の「お正月特別ホスピタリティチーム」の発足とそれを機に注力してきたユニバーサル対応はどなたにも安心してホテルライフをお楽しみいただける、京王プラザホテルならではの細やかなおもてなしにつながっています。



著名人が参加している大晦日のカウントダウンライブから初笑い寄席やコンサートなど、新年1月2日まで連日催される多彩なイベントにフリーパスでご参加いただけるのをはじめ、総料理長監修による和洋中のグルメバイキングや館内レストランでの特別メニューをご堪能いただくお食事の楽しみ、高層階で迎えるご来光など充実のプログラムが人気の所以。毎年ご利用になるお客様や三世代でのご利用も多く、小さなお子様からご高齢のお客様まで幅広い世代の方に思い出に残るご滞在をお楽しみいただいています。

お部屋でのくつろぎはもちろん、魅力あふれるコンテンツを自在に行き来しながら楽しむホテルでのお正月。総合力のあるグランドホテルだからこそお届けできるおもてなしの形です。

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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒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