

2020年01月29日

京王プラザホテル ニュースリリース

飾り雛や縁起物などをモチーフに
ひなまつりの世界観を丁寧に表現したランチや女子会プラン
ホテルで楽しむひなまつりの特別メニュー

2月1日(土)～3月31日(火) 館内レストラン・ラウンジ7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(土)から3月31日(火)まで「ホテルで楽しむひなまつり～花々の祈り 麗しき雛たちへ～」と題したイベントの一環として、館内7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。ひなまつりのアイテムを彩り、鮮やかな食材で表現した遊び心溢れる見た目も可愛らしいイタリアン、内裏びなに見立てた海老雛あられ揚げなど、一品一品丁寧に盛り込まれた和食、桜いなりや菱餅をイメージしたデザートなどが収められた重箱のアフタヌーンティーなど、気分やシーンに合わせてあらゆる形でひなまつりをお楽しみいただけます。

また、2月1日(土)から3月26日(木)まで、館内では入場無料の展示が行われ、毎年ご好評いただいている6000個以上の手縫いのお細工物が連なった本絹古布のつるし飾りを展示するのに加え、今年は女の子の健やかな成長を願う意味を持つ桃や橘など「花」をテーマに、花々を装う花生けやダイナミックな桜の襖絵などの展示も行います。さらに、「つるし飾りお細工物教室」「いけばなワークショップ」「ピアノや尺八などで春を奏でるコンサート」をランチや特別デザートとともにお楽しみいただけるイベントも各1日ずつ開催いたします。



懐石<蒼樹庵>

フレンチ&イタリアン
<デュオ フルシェット>

天麩羅<しゅん>



和食<かがり>



アートラウンジ<デュエット>

■ひなまつりを祝う華やかな特別ランチ

期間:2月1日(土)～3月31日(火)

※記載の金額は全てサービス料・税金込

◇飾り雛をモチーフに遊び心溢れる目にも楽しい 2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>

「HINAMATSURI」4,800円

ひなまつり前菜盛り合わせ/自家製猪目型パスタ チキンとフレッシュハーブの白いラゲール/真鯛と白蛤のインツィミーノ、ブランド・クイオン添え または 豚フィレ肉のミラノ風カツレツ/ひなまつりドルチェ 全4品

◇春の味覚とともに楽しむ上品な大人のひなまつり 2階/懐石<蒼樹庵>

「雛みやび」12,000円

桃花豆腐/雛盛り(筍木の芽味噌和え 三色菱羹 小鯛手毬寿司 ほか)/青豆摺り流しのお椀/お造り三種盛り合わせ/鱈若菜焼き 黒毛和牛香り焼き/車海老と山菜の天麩羅/ぜんまい信田焼き/浅利と根三つ葉の釜炊きご飯/果物と甘味 全9品

※「雛みやび」ご注文特典

平日ランチタイム大人4名様以上で個室料金無料/食前酒「白酒」のご提供/小菓子のプレゼント

※個室には、桜(造花)を生けた南部鉄器を展示しております(協力:株式会社岩鑄)

◇ひなまつりの世界観を一品一品丁寧に表現し盛り込んだ 2階/和食くかがり>

「かがり雛」 3,800円

蟹の酒蒸し 海老雛あられ揚げ 熨斗鳥ちーず焼き 京蓬麩白和え 彩り燻鮭/鰯芽吹き焼き 三色菱羹 ほか/
お造り二種盛り/馬鈴薯饅頭/筍ごはん・蛤のお吸い物/山の木葡萄ゼリー 全6品

◇桃色や新緑色を装い春の息吹を感じる 2階/オールデイダイニング<樹林>

「木漏れ日ランチ～ひなまつり～」 3,500円

えんどう豆のムースにのせた前菜 3種/サフラン香るムール貝のスープ/サヨリと飛騨ジャンボなめこのフリッター トマトソース/仔牛タンの柔らか煮 新緑焼き きのことソース/オレンジチーズムースとフルーツ 全5品

◇軽やかな食感の衣を纏った旬の素材の旨味を堪能 本館7階/天麩羅くしゅん>

「花見月」 5,800円

小鉢二種/菜の花サラダ 梅味噌ドレッシング/天麩羅(巻海老・蛤・鯛・わかさぎ・蒟のとう・筍・こごみ ほか)/
小海老と小柱のかき揚げ(天井 または 天茶漬け)/デザート 全5品

◇色どり豊かな春野菜を熱々の石焼ビビンバで楽しむ 2階/コリアンダイニング<五穀亭>

「花かざり～春野菜のビビンバランチ～」 3,800円

青豆と貝だしのスープゼリー イクラと野菜の花かざりをのせて/焼肉プレート サンチュの彩り巻きに温野菜/
春野菜の石焼きビビンバ/苺づくしのデザートプレート 全4品

◇バラエティ豊かな春の味を詰め込んだお重の宝石箱 3階/アートラウンジ<デュエット>

「午後の宝石箱～お雛さまのティータイム～」 3,500円 (アフタヌーンティー) **※数量限定**

※画像はイメージです。季節・天候により内容、器等が変更になる場合がございます。

【特別イベント】※要予約

①体験制作&特別ランチ「つつし飾りお細工物教室」

日時：2月20日(木) 体験制作 10:15a.m.～ お食事 1:30p.m.～

会場：2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット> ※お細工物体験は別会場<宴会場>となります。

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

②ワークショップ&特別デザート「おはなをいけましょ、もものはな」

日時：2月28日(金) ワークショップ 1:30p.m.～ 鑑賞&デザート 3:00p.m.～

会場：43階/宴会場<ムーンライト>

料金：1名様 8,000円 (イベント参加費、特別デザート、お飲物、サービス料・税金込)

③コンサート&特別ランチ「『春を奏で雛を舞う』コンサート」

日時：3月13日(金) コンサート 12:00p.m.～ お食事 1:30p.m.～

会場：2階/和食くかがり> ※コンサートは別会場<宴会場>となります。

料金：1名様 9,500円 (イベント参加費、お料理、サービス料・税金込)

◎お料理、特別イベント①③に関するお問合せ／

03-3344-0111 (代表)【レストラン予約】

◎特別イベント②に関するお問合せ／03-3344-0251【宴会予約直通】

【装飾展示】「ホテルで楽しむひなまつり～花々の祈り 麗しき雛たちへ～」

期間：2月1日(土)～3月26日(木) ※最終日は～3:00p.m. 場所：メインロビーほか **入場無料**

◇本絹古布のつつし飾りと段飾り、そして花のあしらい

(協力：真多呂人形、松尾光代とひまわりグループ、株式会社ノンノ)

◇「花に託す子女たちへの祈り展」

<花のない花生け展> (協力：monova、セラミック・ジャパン、山口久乗、山下工芸、奥窪聖美、
竹見かおる、椿敏幸、香取宏幸、押山元子、株式会社ぶるーむ ほか)

<左近の桜 右近の橘> (協力：株式会社ノンノ)

<建具一枚の絵～桜樹霊図襖絵～> (協力：日本画家 伊東正次)

◎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 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