

2020年3月31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.60 和室ならではのくつろぎを、小さなお子様連れのお客様にも

木造りの建具に京畳、やわらかな自然光を届ける障子窓…。ドアを開けたとたん清々しい木の香が迎えてくれるのは、京王プラザホテル本館10階にある和室（ジャパニーズスイートルーム）です。お湯があふれる檜の浴槽や石の坪庭まで、京都の宮大工による伝統技術の粋を集めた室内は、純和風のくつろぎに満ちたおもてなしの空間。日本初の超高層ホテルとして開業した当初に、国内外のお客様にホテル内での和の暮らしを楽しんでいただきたいという想いが結実して造られました。



いつの時代も先進的でラグジュアリーな客室をご提供してきた京王プラザホテルの中で、この和室を大切に守り続けることは、和の文化を伝え続けることでもありました。現在もその伝統を肌で感じたいという海外のお客様から変わらぬご支持をいただいているのはもちろん、4名様までご宿泊いただける2間続きのゆったりとした広さと、添い寝も安心な和室の良さが小さなお子様連れでホテルステイを楽しまれるお客様にご好評をいただいています。畳でくつろぐ心地よさ、家族揃って布団を並べて泊まる安心感。和室ならではの心和むひとときが、今日も皆さまをお待ちしています。

■VOL.61 コーヒーの味で決めるラウンジの楽しみ

京王プラザホテルでコーヒーブレイク。いつも大勢のお客様で賑わう館内4ヶ所のラウンジでお召し上がりいただくコーヒーは、それぞれ酸味や苦味のバランスを変えたこだわりの美味しさをご提供しています。

45階のスカイラウンジ〈オーロラ〉は、エスプレッソの豆にこだわりをもつラウンジ。ブラジル・グアテマラ産を焙煎した高品質の豆は日本の軟水によく合い、ベリー系の爽やかな酸味とキメの細かい泡（クレマ）が特徴です。その豊かな香りとなめらかな舌触りは、人気のカプチーノやカフェラテでも。

3階の〈カクテル&ティーラウンジ〉は、コーヒーの味を2019年春にリニューアル。ブラックで飲むのに適した男性的なイメージの味わいは、より深みのあるコクと苦味、バランスのとれた酸味が楽しめる、コーヒー通のお客様にも好評です。



アートラウンジ〈デュエット〉の一杯は、どなたにも愛されるホテルスタンダードの代表格。シルキーで飲みやすい味わいとバランスの良さが特徴です。

2018年にコーヒーマイスターの資格を取得したスタッフの監修のもと、オリジナルブレンドを開発したのは、2階のオールデイダイニング〈樹林〉。後味までしっかりと苦味が残る味わいにこだわり、さめても香り高く美味しいコーヒーに力を入れています。

ラウンジごとに個性の違う味わいを揃えた京王プラザホテルのコーヒー。お好きな一杯でくつろぎの場所を決めるのも楽しみですね。

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