

2020年8月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

**伝統と革新が織り成す創作料理
「中国料理 料理長 李国超と南園料理長 金澤信人が贈る
～豪華海鮮と秋の味覚～」**

9月1日（火）～10月31日（土）2階/中国料理＜南園＞

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、9月1日（火）から10月31日（土）まで2階/中国料理＜南園＞において、「中秋節 中国料理 料理長 李国超と南園料理長 金澤信人が贈る～豪華海鮮と秋の味覚～」と題したフェアを開催いたします。

黄綬褒章を受章しメディア等にも出演実績のある京王プラザホテルの全中国料理を統括する料理長の李国超と、伝統を受け継ぎ未来へと導く＜南園＞料理長 金澤信人のダブルキャスティングによる饗宴メニューとして、5年目を迎える2020年も引き続き、広東料理の真髄である海鮮食材や秋の食材を用いた特別コースをご用意いたします。また今年是中国料理とワインのペアリングをテーマとしソムリエ選定によるワインも数多くご紹介する予定です。

「中秋節」は中国の歴史ある祝日で、豊作を祈って音楽を奏で、月に祈りを捧げるのが習慣となっています。＜南園＞では毎年この時期に、お祝いの特別メニューをお届けしています。



ディナーコース「中秋」



ディナーコース「皇秋」

**■ 中秋節 中国料理 料理長 李国超と南園料理長 金澤信人が贈る
～豪華海鮮と秋の味覚～**

期間：9月1日（火）～10月31日（土） 場所：2階/中国料理＜南園＞

＜MENU＞

※記載の料金は全てサービス料・税金込

※コース料理は2名様より承ります

◆ランチコース「秋草」4,800円

前菜の盛り合わせ/茸入り、ふかひれスープ/海鮮二種と银杏の炒め/蒸し点心二種/
イベリコ豚の蜂蜜黒胡椒炒め/栗入りチャーハン/柿入り冷やしアーモンドゼリー

◆ディナーコース「皇秋」16,000円

あわびの紹興酒漬け冷菜/ふかひれの姿煮、上海蟹味噌あんかけ/二種海鮮と银杏の炒め/
鶏のパリパリ揚げ/大海老の茸蒸し/牛フィレ肉の蜂蜜黒胡椒炒め/鮭と栗入りチャーハン
デザートプレート

◆ディナーコース「中秋」20,000円

あわびの紹興酒漬け冷菜/大海老の上海蟹味噌あんかけ/北京ダック/ハタの茸蒸し/
ふかひれ姿と松茸、金華ハム入り壺蒸しスープ/国産牛サーロインの蜂蜜黒胡椒炒め/
鮭と栗入りチャーハン/月餅入り、デザートプレート

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

新型コロナウイルス感染症への当社の取組みについては、動画及びホテル公式HPより
ご確認いただけます。<https://www.keioplaza.co.jp/news/safety/>

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・波多野 千恵子

〒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