

2020年12月25日

京王プラザホテル ニュースリリース
和食料理長こだわりの味を会社やご家庭で
「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」
動画による料理説明で臨場感も演出

2021年1月12日よりご予約開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は2021年1月15日（金）よりご自宅や会社でホテルの本格的な和の味をお楽しみいただける「京王プラザホテル特製デリバリー和食箱御膳」の販売を開始いたします。

未だ新型コロナウイルスの感染拡大防止による外出自粛の要請が続く中、移動の心配なく非日常のお食事を楽しんで頂きたく、和食統括料理長 加藤敏之が蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛、ロブスターなど豪華食材の数々を吟味し腕によりをかけ二段重に仕立てました。完全予約制、1日16食限定でご用意し、昨今のご家庭や職場でのデリバリー需要にお応えいたします。

重箱には抗菌性があると言われる香り高い秋田杉のお重を料理長自らが選び、安心してお召し上がり頂きたいという願いを込めました。見た目にも繊細な和食箱御膳ですが配送はホテルスタッフが自らお客様ご指定の場所へ持参し直接お渡しさせていただきます。またお品書きのQRコードを読み込むと、料理長が動画でメニュー説明をさせていただく仕掛けもご用意し、ホテルのレストランにいらっしゃるような臨場感を演出いたします。

新年会や成人式、長寿のお祝いなどをご自宅でお考えの方や、外出を長期間自粛され、いつもと違うお食事をお求めのご両親やお世話になった方へのご贈答、また会社へのご来客や社内会議でのご利用など幅広いシーンでのご利用におすすめいたします。

■「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」

※1日16食限定 3日前の18時までに要予約

販売開始日：2021年1月15日（金）

予約受付日：2021年1月12日（火）～

料金：10,800円 ※税金込（1人前）

※2人前より承ります。

配達地域：新宿区、世田谷区、渋谷区、

中野区、杉並区、練馬区

配達時間：昼の部 12時・13時

夜の部 16時・17時・18時

商品の特長：

- ① 厳選した蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛、ロブスターなどを使用したデリバリー専用的高级御膳です
- ② 当社ホテルスタッフが責任をもって直接お届けいたします
- ③ 香り良く木肌の美しく抗菌性のある秋田杉の重箱でご提供いたします
- ④ 最中のお吸物をお付けいたします
- ⑤ QRコードから料理長による献立説明動画を配信し、臨場感を演出いたします



献立：

壺の重

一、口取り肴

巻き海老旨煮 木の葉南瓜 蛸柔らか煮 手毬麩

蝦夷あわび磯煮

二、黒毛和牛焼きしゃぶ ～柚子の香り～

茸いろいろ 花卉百合根 他四品

式の重

一、ロブスター黄身揚げ

魚の南蛮漬け 酢橘

二、銀鱈みそ柚庵焼き

若桃蜜煮 京杏 酢蓮根 他

四万十うなぎ御飯

有馬山椒 胡麻



最中のお吸物（林久右衛門商店）

*適量のお湯を注いでよくかき混ぜてからお召し上がりください。

※本製品の保管は高温多湿を避け、製造後2時間以内にお召し上がりください。

※食物アレルギーのご対応はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約／（0120）470-110【外販担当・フリーダイヤル】

今後も京王プラザホテルではお客様に安心してご滞在、ご利用いただけるよう「新しい生活様式」を考慮した新型コロナウイルスによる感染症への対策を行ってまいります。そしてこれからも笑顔でお客様をお迎えし、安心してご利用いただけるようスタッフ一同取り組んでまいります。

当社の新型コロナウイルス感染症への取組みについては下記の京王プラザホテル公式ホームページとYouTubeよりご覧いただけます。

公式ホームページ www.keioplaza.co.jp/news/safety/
YouTube www.youtube.com/watch?v=5Gp7ax907Ik

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・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

