

2021年5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：若林克昌）は、今年開業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シリーズでお届けしてまいります。

■VOL. 72 油にこだわり、蒸らしにこだわる、天麩羅くしゅん>

シンプルだからこそ奥が深いといわれる天麩羅。本館7階の天麩羅くしゅん>は、選りすぐりの海の幸・山の幸を極上の軽やかな味わいで楽しめると、高い評価をいただいています。その美味しさを握る鍵は、素材の味を引き出すための油へのこだわりがありました。



<くしゅん>が使用する油は、製法の異なる2種をブレンドした特製胡麻油。一つは胡麻を炒らずにそのまま絞る生絞りの油。もう一つは今では貴重な昔ながらの圧搾法で、炒った胡麻を時間をかけてゆっくり精製する玉締め絞りの油。この2種を独自のブレンドで配合し、胡麻本来の自然な風味と軽やかさをもつこだわりの油に仕上げています。

さらに、油とともに大切にしているのが、「蒸らし」へのこだわり。揚げ立てをすぐにお出しするのではなく、余熱での一瞬の「蒸らし」を見定め、食材の持ち味が際立つふっくらとした美味しさをご提供しています。

旬の食材の凝縮された旨みを最大限に引き出し、絶妙のタイミングでご満喫いただけるのがくしゅん>の天麩羅の醍醐味。お客様との会話やお一人おひとりの召し上がるペースに合わせ、蒸らしの時間を逆算して油の量や揚げ加減を見極めるのも、揚げ手の技です。目の前のカウンター席ではそのライブ感も楽しみながらご賞味ください。

■VOL. 73 時代とともに変遷・進化してきた、お子様連れ応援プラン

時間に追われる日常をしばし忘れ、くつろぎのひとつを満喫できるのがホテルステイの楽しみ。幅広いお客様をお迎えしてきた京王プラザホテルでは、赤ちゃんや小さなお子様連れのお客様のご要望をいち早く取り入れ、さまざまなプランでママを応援してきました。



1978年には育児のプロがお子様をお預かりする託児室をホテル内に開設。1996年には託児室にお子様を預けてご夫婦お二人の時間を楽しんでいただくプランや、出産退院後の大事な回復期に専門の助産師が付き添い母子をフォローする宿泊プランも発売し話題となりました。

育児休暇を取る方が増えてきた2000年代に入ってから、専用の授乳室や出産後のウエディング需要に対応したお子様連れウエディングプランなど、ママやご家族のニーズを先取りした施設や商品を拡充してきました。

なかでも2012年、赤ちゃん連れで安心してホテルに泊まりたいというお声から誕生したのが「赤ちゃんごきげんプラン」です。大荷物になりがちなベビーグッズをあらかじめお部屋にご用意するなど、ご両親の負担を軽減するための多彩な内容や特典は多くのご支持をいただき、バージョンアップを重ねながら現在まで続くヒット商品となっています。

時代とともに、お客様とともに、変遷を積み重ねてきたお子様連れプラン。ホテル内にもママプランナーや育児休暇を経験した男性スタッフも増えるなか、さらなるママ・パパの笑顔を応援するサービスの充実に取り組んでいます。

案内しております。

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 カ・川嶋 慶子・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

