

2021年6月10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×カップヌードル 50周年記念コラボ
カップヌードルがホテルの味に！？
和・洋・中のホテルシェフとバーテンダーたちが大胆アレンジ
 7月1日（木）提供開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、外出自粛や行動を制限されるコロナ禍の状況を受け、多くの人が行き交う新宿から“わくわくするような楽しみ”をお届けしたいと、今年開業50周年を迎え、同じく9月18日に発売50周年を迎える日清食品のカップヌードルとともに「京王プラザホテル×カップヌードル 50周年記念コラボ」企画を実施いたします。西洋料理、日本料理、中国料理のホテルシェフたちが“カップヌードル8福神”と呼ばれる人気の8種類を使用したスペシャルメニューを考案し、カップヌードルをホテルの味に仕上げる新たな試みにチャレンジしたほか、数多くのカクテルコンペティションで優勝者を輩出してきたバーテンダーたちが、カップヌードルをカクテルに大胆にアレンジし、館内レストラン・バー5店舗にて7月1日（木）よりご提供いたします。



常時約70種類のメニューと出来立ての料理を提供するライブキッチンが人気のスーパーブッフェ<グラスコート>では、カップヌードル8福神を使用したコラボメニューをブッフェ一部にご用意。京王プラザホテル伝統のカレーとカップヌードル 欧風チーズカレーのコラボをはじめ、カップヌードル カレーとカップヌードルの人気具材“謎肉”（*1）を使用したパウンドケーキやカップヌードル 味噌を使用して甘さとしょっぱさが絶妙なチョコレートムースにアレンジいたしました。お子様から大人まで楽しめる全8品をご提供いたします。

オールデイダイニング<樹林>では、カップヌードルをナイフとフォークでお召し上がりいただく料理にアレンジ。チリトマトヌードルを使用した夏にぴったりの冷製ヌードルサラダ三種、外はサクッとクリーミーなカップヌードル 欧風チーズカレーのポットパイスープ、シーフードヌードルを詰めたスモークサーモンと白身魚のファルスの西洋料理3品をコース仕立てにいたしました。

和食<かがり>では、長年受け継がれている出汁とカップヌードルの味をそれぞれ存分に活かした炊き込み御飯をメインに据えた「カップヌードル御膳」をご用意いたします。アラカルトメニューでは土鍋より炊き込み御飯をご提供し、カップヌードル、しお、味噌の3種類の味をお選びいただけます。

1971年の開業当時から続く中国料理<南園>では、カップヌードル カレーの風味を活かしながら神戸牛と“謎肉”を使用したコクのある贅沢なカレーチャーハンと、2度揚げしたヌードルに、大海老やホタテなどたっぷりの海鮮とカップヌードル 旨辛豚骨風味のあんをかけた熱々の土鍋仕立てをご提供いたします。

さらに、バーテンダーが大胆にもカップヌードルの風味を活かしたまるでカップヌードルなカクテル4種を創作いたしました。自家製シロップやリキュールとの組み合わせにより誕生した今までにないカップヌードルカクテルの味をぜひ一度お試しください。

期間中、レストランやバーでのコラボメニューを存分にお楽しみいただけるように、スーパーブッフェ<グラスコート>でのディナーとカップヌードルカクテルが付いた宿泊プランを7月1日（木）から8月31日（火）まで販売いたします。和・洋・中のシェフやバーテンダーたちによるアイデアと技術、そして厳選食材を使った大胆なアレンジをご堪能ください。



（*1）謎肉とは、カップヌードルの人気具材「味付豚ミンチ」の愛称です。豚肉、大豆由来の原料に野菜などを混ぜて味付けしたものです



■京王プラザホテル×カップヌードル 50周年記念コラボ

期 間：7月1日(木)～8月31日(火)

※記載の料金は全てサービス料・税金込

◇2階/スーパーbuffet<グラスコート>【2時間制・要予約】

料 金：ランチ 大人 5,800円/子供(4～12歳)2,900円

ディナー大人 7,800円/子供(4～12歳)4,000円 ※シニア料金(65歳以上)もございます。

内 容：カップヌードルサラダ パクチー風味/冷しゃぶ カップヌードル 旨辛豚骨とねぎのソース/欧風チーズカレー&京王プラザホテル伝統のカレー/チリトマトヌードルのハンバーガー仕立て/カップヌードルしおのサンドイッチ/シーフードヌードルのグラタン、レモン風味/カップヌードル カレーと謎肉の焼き菓子/カップヌードル 味噌を使ったチョコレートムース ※上記メニューはbuffetコーナーの一部です。

カクテル「カップヌードル チリトマト テキーラベース」 1,000円

「カップヌードル カレー ココナッツリキュールベース」 1,200円

◇2階/オールデイダイニング<樹林>

ランチ&ディナー「50周年コラボレーションコース」 4,500円

内 容：冷製チリトマトのヌードルプチサラダ 3種/欧風チーズカレーのポットパイスープ/シーフードヌードルを詰めたスモークサーモンと白身魚のファルス スープ仕立て

※アラカルトメニューとしてもご用意いたします。

◇2階/中国料理<南園>

「謎肉&神戸牛 カップヌードル カレーのチャーハン」 2,800円

「2度揚げヌードル旨辛豚骨風味 海鮮土鍋仕立て」 3,400円

◇2階/和食<かがり>

「カップヌードル御膳」 3,800円

(銀鱈味噌焼き～カップヌードル 味噌を使って～カップヌードルの謎肉寄せ/カップヌードルの謎肉射込みさつま揚げ/炊き込み御飯～カップヌードル～ ほか)

※アラカルトメニューの炊き込み御飯は3種類(カップヌードル、しお、味噌)よりお選びいただけます。

◇2階/メインバー<ブリアン>

「カップヌードル シーフード ウオッカベース」 1,650円

「カップヌードル バーボンウイスキーベース」 1,750円

◎お問合せ・ご予約：(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】

◇スーパーbuffet<グラスコート>ディナーとカクテル付き宿泊プラン

期 間：7月1日(木)～8月31日(火) ※除外日：7月22日(木)～8月8日(日) 予約開始日：6月18日(金)

料 金：スタンダードルーム ほか 1室2名様 1名様 16,900円～

(朝食、スーパーbuffet<グラスコート>ディナー、カップヌードルカクテル1杯、サービス料・税金込み)

◎お問合せ・ご予約：(03)5322-8000【宿泊予約直通】

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。

最新の情報はホームページをご確認ください。

京王プラザホテル×カップヌードル 50周年記念コラボについて

新宿に拠点を置き 50周年を迎える者同士、コロナ禍の世の中を明るくさせる取り組みが出来ないかとお声がけいただき今回の企画が実現しました。“ホテル×カップヌードル”というこれまでになかったコラボレーションで作りに上げた美味しいメニューを、是非ご賞味ください。
日清食品株式会社

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

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

www.keioplaza.co.jp

