

2021年6月30日

京王プラザホテル ニュースリリース

**唎酒師が提案する天麩羅との新たなペアリング
お好みに合せ対照的な味わいの吟醸酒と純米酒とともに
本館7階 天麩羅くしゅん> 7月1日(木)～**

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、2021年7月1日（木）から本館7階/天麩羅くしゅん>において、店舗で提供する8種類の日本酒のうち6種類を「大吟醸」「純米酒」の2つのカテゴリーに分け、お食事とともにお客様のお好みに合わせてお選びいただける「日本酒飲み比べセット」を販売開始いたします。

この度の「日本酒飲み比べセット」は唎酒師の坂田 圭一が精米歩合 50%を基準にして、お米をあまり削らずしっかりとした深い味わいを楽しめる低精白の純米酒タイプと、お米をしっかりと削り軽やかな味わいで香りも楽しめる高精白の吟醸酒タイプに分類した日本酒の飲み比べができるメニューです。軽やかな食感のお料理に合わせ、お客様のお好みによって、しっかりとした味わいの日本酒を希望の方には「純米酒セット」を、軽やかな味わいを希望の方には「吟醸酒セット」をお薦めいたします。

天麩羅くしゅん>は、全国各地の選りすぐりの海の幸・山の幸を鮮度と油にこだわり、最高に美味しいタイミングで衣に閉じてご提供しております。生絞りの胡麻油とじっくり精製された玉締め絞りの胡麻油を絶妙な配合でブレンドした特製胡麻油は、胡麻本来の自然な風味と軽やかな食感を生み出し幅広い世代の方に“食べやすい”と愛されております。今回はお客様にお食事と一緒に楽しめるように、対照的な味わいの日本酒をご用意しましたのでこの機会に是非お楽しみください。



<ディナー『いまり』16,000円>



『日本酒飲み比べセット』 2,000円/3,000円

■天麩羅くしゅん> 「日本酒飲み比べセット」 ※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：2021年7月1日（木）～

内容：「吟醸酒セット」 3,000円 ※真澄・久保田 萬寿・黒龍

「純米酒セット」 2,000円 ※木戸泉・花巴・王緑

※3種類の日本酒を各60mlずつのご提供となります。

※日本酒の銘柄は変更となる場合がございます。

※写真はイメージとなります。

※季節・天候により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

◎お問合せ・ご予約／（03）3344-0111【レストラン予約】

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

