

2021年8月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

**中国三大節の1つ「中秋節」を
 厳選された海鮮料理で味わう本格広東料理**

9月1日(水)～10月31日(日) 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(水)から10月31日(日)まで2階/中国料理<南園>において、「中秋節」を祝うメニューフェアを開催いたします。「中秋節」は中国の三大節の1つで歴史ある祝日に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。中国料理<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。

黄綬褒章を受章しメディア等にも出演実績のある中国調理統括料理長の李国超が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。ディナーコースに含まれる壺蒸しスープは、じっくりと時間をかけ煮込まれたもので、蓋を開けた際に香りが溢れ出すことで例年人気を博しております。今回は干し貝柱の旨味を凝縮した出し汁に透過した色合いのふかひれが顔を覗かせる、栄養豊富でゼラチン質の多いスープをご用意しております。また厳選された主役揃いの伝統の美味にトリュフを加える革新的な料理などランチコース1種にディナーコース2種をご用意いたします。



中国料理<南園>は、日本に広東料理が知られていなかった1971年ホテル開業とともにオープンした老舗で今年で50周年を迎えました。斬新な調理法や素材の活かし方、滋味深い上品な味わいが話題を呼び、ここから中国料理の新しいスタイルが確立されました。是非この機会に本格的な中国料理をお楽しみください。

■中秋節

期間:9月1日(水)～10月31日(日)

場所:本館2階/中国料理<南園>

<MENU>※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/干し椎茸と湯葉入り、ふかひれスープ
/海老と银杏の雪菜炒め/特製点心二種/

ホタテ貝の中国大豆味噌蒸し/チャーシューとしめじ茸入りチャーハン/栗プリン

◆ディナーコース「皇秋」16,000円

特製前菜の盛り合わせ/大海老とホタテ貝の雪菜炒め/あわびとポルチーニ茸のクリーム煮/鱈の中国大豆味噌蒸し/ふかひれ姿とツブ貝の壺蒸しスープ/牛フィレ肉と陳皮のオイスターソース炒め/三種茸のあんかけチャーハン/皇秋デザートプレート

◆ディナーコース「中秋」20,000円

特選前菜の盛り合わせ/あわびと舞茸のオイスターソース煮/ホタテ貝と塩玉子のクリーム炒め/広東白菜の絹笠茸、トリュフあんかけ/ふかひれ姿と松茸、スッポンの壺蒸しスープ/伊勢海老と春雨の黒豆XO醬煮/上海蟹味噌のあんかけチャーハン/中秋デザートプレート



お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) 【レストラン予約】

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2-22
 Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479
www.keioplaza.co.jp

