

2021年8月19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 周年を迎えました。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. 76 MICE の変遷① 海外ゲストの心をつかんだサムライパーティー

国際会議や学会、大会、企業のインセンティブツアー（成績優秀な社員や顧客を招待する報奨旅行）などを表す英語の頭文字を取った呼称「MICE（マイス）」。

京王プラザホテルはこの 50 年の歴史を通して、「MICE に強いホテル」という定評を築き上げてきました。一躍その名を知らしめたのが、1973 年夏、アメリカの冷蔵庫メーカー ギブソン社から受注した超大型インセンティブツアーの成功です。なかでもツアーのハイライトである表彰セレモニーにホテルが提案した「サムライパーティー」は、2500 名余のお客様の心をつかみ大好評を博しました。



響き渡る太鼓の音とともに会場に現れたのは時代劇さながらの絢爛な大名行列。ギブソン社の社長夫妻が笑顔で迎えるなか、駕籠（かご）から降り立ったのはお殿様と奥方に扮した表彰者夫妻…。京王プラザホテルらしい「型にとらわれない楽しさ」を伝える演出に、大きな歓声と拍手がわき起こったといいます。後日、ギブソン社から届いた手紙には「これほど献身的に働いてくれたスタッフはいない」「今までのホテルで最高だった」と感謝の言葉が。この成功が当時の欧米企業にとってツアーの対象地になりにくかったアジア地域の評価を変え、その後の大型ツアー獲得への大きなエポックとなりました。

お客様にいかに楽しんでいただくか、そのおもてなしに工夫を凝らし、チャレンジ精神をもって全スタッフが取り組む姿勢。現在まで受け継がれる全社一丸の社風と、MICE に強い京王プラザホテルの土台は、まさにこの時代に培われたのです。

■VOL. 77 MICE の変遷② 築き上げた受け入れノウハウで「MICE No.1 ホテル」へ

1970 年代の開業当初に受注した大型インセンティブツアーや国際会議の成功は、ホテル成長を大きく促すという成果ももたらしてくれました。長旅を終えられた大勢のお客様にスムーズにチェックインしていただく体制や、大量のスーツケースを迅速にお部屋にお届けするための連携など、大人数の団体に対応する受け入れノウハウを習得。お客様からのさまざまなご要望にどのようお応えしていくか、受注した一件一件の積み重ねが京王プラザホテルのノウハウとなり確立されていったのです。



その後、MICE の歴史はそのままホテルの歴史と重なります。1980 年には南館が完成し、コンベンションホテルとしての機能がさらに充実し、医学系の学会や国際会議の開催に大きな強みとなりました。また 1988 年の「リハビリテーション世界会議」の開催を機に、世界に先駆けて施設のバリアフリー化を推進。2001 年にはいち早く全館に光ケーブルを導入し高速・大容量・高品質のネットワークを構築、「国連 IT 会議」など先進技術をテーマとするさまざまな国際会議の場になりました。さらに 2015 年には本館 47 階の宴会場をリニューアル、LAN 回線による通信体制の整備や MICE 専用案内カウンターを設置など、よりスムーズな会議運営を可能にしています。

時代のニーズに先駆け、つねに MICE に歩調を合わせるようにユニバーサルサービスや IT インフラの充実を実現してきた京王プラザホテル。この先も築き上げてきたきめ細かなおもてなしとともに、お客様の満足を叶える「MICE No.1 ホテル」を目指してまいります

■VOL. 78 お二人の想いに寄り添う特別なフルコース「50周年記念ウエディングメニュー」

京王プラザホテル開業 50 周年を記念して誕生したウエディングメニュー「mariaile (マリエイル)」。総料理長の佐藤進一が受け継がれてきたホテル伝統の味を重んじながら、自らの経験のなかで積み重ねてきた独自性を加えた正統派フレンチのフルコースです。

特別な一日にふさわしい料理やサービスは、どんなに時が経ってもゲストの印象に残るもの。日本におけるフランス料理界の重鎮である名誉総料理長 緑川廣親に薫陶を受け、約 40 年にわたり研鑽を積んできた佐藤がこのメニューに込めたのは、「ゲストとともに、美味しい料理を召し上がっていただきたい」という純粋な祈りにも近い想いでした。

さらにご希望に応じて、新郎新婦お二人ならではのアレンジやオーダーメイドのメニューにも対応。お二人の気持ちをダイレクトに伝えることができるおもてなしとして、料理で寄り添い形にして差し上げたいという願いが、その一皿ひと皿に宿ります。



1975 年、日本初のホテル内常設チャペル「プラザチャペル」をオープンして以来、つねにホテルウエディングに新風を送り込んできた京王プラザホテル。その歴史は、挙式を迎えられるお二人の「私たちがらしい式にしたい」という願いに応え続けてきた日々であり、すべてのお客様にご満足いただけるおもてなしのかたちを追求しつづけてきた日々でもありました。

大勢で集うことが困難な時代にも、私たちは新しい結婚式のかたち「2 STEP WEDDING」をご提案。時間や日にちを分けて 2 回開催する安心・安全・快適なオリジナルウエディングプランで、また新たな寿ぎのスタイルをお届けしてまいります。

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 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

