

2021年10月28日

京王プラザホテル ニュースリリース
秋冬の味覚 ずわい蟹・松茸・ぶりを盛り込んだ新献立
「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」
和食料理長こだわりの味をご自宅や職場で

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、1月より販売を開始したご自宅や会社でホテルの本格的な味をお楽しみいただける「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」が好評だったことを受け、11月1日（月）より贅沢な秋冬の味覚を盛り込んだ新たな献立をご用意いたします。

デリバリー和食箱御膳は、コロナ禍におけるライフスタイルの変化によりデリバリーやテイクアウト需要が増える中、ご自宅や職場でホテルの味を楽しんでいただきたいという思いから開始し、これまで累計1,000食以上のご注文をいただきました。ホテルスタッフが自らお客様のご指定の場所へお届けし直接お渡しするスタイルは多くのお客様から「安心してホテルのお料理を楽しむことができる」と好評をいただいております。リピーターのお客様からの強いご希望により、今回新たな季節の味を取り入れ、お楽しみいただける内容にいたしました。

和食統括料理長 加藤敏之が、ずわい蟹、松茸、ぶりなど秋冬の味覚に加えて、蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛など豪華食材の数々を吟味し腕によりをかけ二段重に仕立てました。メインのずわい蟹はほぐし身にコクのある蟹味噌を和え、その上にはさっと蒸した蟹を盛りつけ、ずわい蟹の甲羅盛りにいたしました。ぶりは柚子の入ったホテルオリジナルのタレにつけこみ、強火でじっくりと焼き上げました。さらに松茸は御飯と一緒に土鍋で炊き上げ、芳醇な松茸の香りを閉じ込めた松茸御飯といたしました。安心してお召し上がりいただけるように、重箱には抗菌性があると言われる香り高い秋田杉のお重を料理長自ら選びました。さらに、お品書きのQRコードを読み込むと、料理長が動画でメニューの説明をいたしますので、ホテルのレストランでお食事を召し上がっていただけるような演出の仕掛けもお楽しみいただけます。完全予約制、1日16食限定でご用意いたします。

お祝い事などご自宅でいつもと違うお食事をお考えの方や、ご両親やお世話になった方へのご贈答として、さらには忘年会や新年会、ご来客や社内会議でのご利用など幅広いシーンでお楽しみください。



■「京王プラザホテル特製 デリバリー和食箱御膳」

※1日16食限定 3日前の18時までに要予約

販売開始日：2021年11月1日（月）

予約受付日：2021年10月29日（金）

料金：10,800円 ※税金込（1人前）※2人前より承ります。

配達地域：新宿区、世田谷区、渋谷区、中野区、杉並区、練馬区、調布市

配達時間：昼の部 12:00・13:00 夜の部 16:00・17:00・18:00

商品の特長：

- ① 秋冬の味覚であるずわい蟹、松茸、ぶりはじめ、蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛などを厳選した豪華食材をご用意いたします
- ② 当社ホテルスタッフが責任をもって直接お届けいたします
- ③ 香り良く木肌の美しく抗菌性のある秋田杉の重箱でご提供いたします
- ④ 最中のお吸物をお付けいたします
- ⑤ QRコードから料理長による献立説明動画を配信し、臨場感を演出いたします

献立：

【老の重】

一、口取り肴

巻えび旨煮 「小豆島 島鱧」オランダ煮 焼き栗甘露 鳴門金時レモン煮

ぶり柚庵焼き

帆掛け粟麩 蓮根・茗荷の酢取り編笠

二、黒毛和牛焼きしゃぶ ～柚子の香り～

えび芋含め煮 楓人参 花卉百合根 他一品

四万十うなぎ巻き玉子

【式の重】

一、ずわい蟹甲羅盛り ～生姜酢風味～

蒸し蟹 蟹味噌和え 和風ピクルス 酢橘

二、蝦夷あわび磯煮

季節の生麩

松茸御飯 ～釜炊きにて～

青三つ葉

最中のお吸物（林久右衛門商店） *適量のお湯を注いでよくかき混ぜてからお召し上がりください。

※本製品の保管は高温多湿を避け、製造後2時間以内にお召し上がりください。

※食物アレルギーのご対応はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約／（0120）470-110【外販担当・フリーダイヤル】

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

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

