

2022年2月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**春のお祝いに「獺祭」とのペアリングを楽しむ  
「春の味覚と獺祭が織りなすマリージュ」**

3月1日(火)～4月30日(土) 館内8店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林克昌)は、3月1日(火)から4月30日(土)まで館内レストラン8店舗において、開業50周年の締めくくりとするメニューフェア「春の味覚と獺祭が織りなすマリージュ」を開催いたします。春を祝う彩り豊かな特別メニューとともに世界から愛され日本を代表する銘酒「獺祭」とのマリージュをお楽しみいただけます。

春は卒業や就職、栄転など人生の節目を祝う機会が多いことからこの時期にふさわしい華やかな特別メニューをフレンチ&イタリアン、和食、中国料理、オールデイダイニングなど館内8店舗の料理長がお届けいたします。この度ご用意するメニューには「獺祭」由来の原材料である酒粕や米粉を使用した料理だけでなく、近年の健康志向の高まりを受け、栄養素が豊富な甘酒を使用したノンアルコールカクテルもご用意し、お酒を召し上がらないお客様にも料理とのペアリングをお楽しみいただけます。



シェフズ・テーブルプラン『KIREI』

さらに限定1本の特別販売として、世界でたった23本しか存在しない日本酒「獺祭 最高を超える山田錦 2019 優勝米」を限定受注販売いたします。“Dassai Beyond the Beyond”の名で世界一の市場である香港で開かれたサザビーズオークションに出品され、記録的な高値で落札された「最高な獺祭」をホテルで味わう美食と堪能してみたいはいかがでしょうか。

**■開業50周年記念特別メニュー「春の味覚と獺祭が織りなすマリージュ」**
**※記載の料金は全てサービス料・税金込**

期間:2022年3月1日(火)～4月30日(土)

協力:旭酒造株式会社

店舗:

- ◆44階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>個室  
ランチ&ディナー  
シェフズ・テーブルプラン『KIREI』 30,000円
- ◆2階/和食<かがり>・懐石<蒼樹庵>  
ランチ『さくら御膳』 5,300円  
ランチ&ディナー『桜華』 8,000円/『夜桜』 12,000円
- ◆2階/中国料理<南園> ランチ『桜』 4,800円  
ディナー『桜舞』 16,000円/『桜輝』 20,000円
- ◆2階/オールデイダイニング<樹林>  
ランチ『春華』 8,000円
- ◆7階/鉄板焼<やまなみ> ランチ『なでしこ』 12,800円  
ランチ&ディナー『奏』 45,000円
- ◆7階/天麩羅(しゅん)ランチ『紬』 7,800円  
ディナー『蒼』 16,000円



ランチ&amp;ディナー『夜桜』



ランチ『春華』

■「瀬祭 最高を超える山田錦 2019 年優勝米」  
(英語名:Dassai Beyond the Beyond)

特別販売 限定 1 本

『最高を超えた米で、常識を超える酒を』のコンセプトのもと  
世界でたった 23 本しか存在しない日本酒。

“Dassai Beyond the Beyond”の名で世界一の市場である香  
港サザビーズオークションに出品され、長期熟成を含めて  
日本酒の取引額としては過去最高(当時)を記録した商品。  
市販されていない大変貴重な商品を特別に 1 本限定で  
販売いたします。



予約受付:2022年3月1日(火) 10:00a.m.~ ※先着順

協力:旭酒造株式会社

販売価格:1,200,000 円 ※事前入金/サービス料・税金込

提供:蔵元より到着後、直営レストランにてお召し上がりいただけます。

※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、各店舗、除外日・特別営業時間を設けている場合がございます。  
また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

イベントページ URL:<https://www.keioplaza.co.jp/event/sakura/>

◎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 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](http://www.keioplaza.co.jp)

