

2022年4月1日

京王プラザホテル ニュースリリース

開業 50 周年記念 特別イベント

総料理長 佐藤進一が奏でる『春の賞味会～美味しいを磨く～』
4月24日(日)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、4月24日（日）に1日限りの特別イベント『春の賞味会～美味しいを磨く～』を開催いたします。今回の賞味会は開業50周年の締めくくりとして、京王プラザホテル総料理長 佐藤進一が自ら旭酒造の地元、山口県岩国市へ足を運び、酒造りを体験し、日本酒「獺祭」を意識して創り上げたこだわりのフランス料理と、貴重な数種類の獺祭とともに楽しむ一夜限りの特別な催しです。ディナーに花を添えるトークには業界の先駆けとなった旭酒造株式会社から特別ゲストをお迎えし、失敗談を交えた秘話や、近年世界で高まる日本酒需要を踏まえた上での今後の展望などについて貴重なお話を伺います。

佐藤は「酔うため、売るための酒ではなく、味わう酒を」をスローガンにした獺祭こだわりの酒造りを体験することで、酒造りに真摯な姿勢で取り組む職人を間近で見ることで、伝統を受け継ぎながら常に最高を追い求める料理人の想いと通じるものがあることに思いを馳せ、こだわりのフランス料理を創り上げました。メインディッシュには獺祭の酒粕と山田錦の米粉で育まれた希少銘柄「高森和牛」の逸品を用意するとともに、食中に召し上がるパンにも酒粕と米粉をそれぞれ使用いたしました。食後のデザートには、刻んだ生姜と獺祭を使用したガトーショコラもお楽しみいただけます。お飲物ではシェフソムリエをはじめソムリエ・唎酒師によって選定された獺祭スパークリングのほか、低アルコールの「獺祭 美酔」、等外米を使用した「獺祭 未来へ 農家と共に」、**“獺祭磨き二割三分”**を超えるものとして造られた旭酒造最高の技術や知識を詰め込んだ**「獺祭 磨きその先へ」**など数量限定銘柄をご用意し、料理とのマリアージュを存分にお楽しみいただけます。



■ホテル開業50周年記念『春の賞味会～美味しいを磨く～』 **要予約**

日時：2022年4月24日（日）

場所：本館44階 宴会場〈アンサンブル〉

料金：1名様 45,000円（参加費、フランス料理、お飲物、サービス料・税金込）

協力：旭酒造株式会社 会長 桜井博志氏、社長 桜井一宏氏



画像左より）旭酒造株式会社 会長 桜井博志氏、社長 桜井一宏氏／総料理長 佐藤進一

※今後の社会情勢により、イベントの開催を延期または中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※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:(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

