

2022年4月7日

京王プラザホテル ニュースリリース

春の味覚 桜えび・筍を盛り込み春らしい彩の新献立 「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、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」を時季に応じて食材を変えながら昨年1月より販売してまいりました。お客様からの評価も高く、リピーターとなる方も多かったことを受け、4月8日(金)からは春夏の食材に加え、春らしい彩り豊かな新たな献立を完全予約制・1日16食でご用意いたします。

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1,200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

和食統括料理長 加藤敏之が、人気メニューである蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛はアレンジを加えながらもベースはそのままに、新たに桜えび、筍など春夏の味覚に加え、腕によりをかけ二段重に仕立てました。風味豊かな桜えびはサクサクとした食感を掻き揚げとしてお楽しみいただけるほか、春らしく蝶々を模った南瓜の煮物も御膳に花を添えます。また四万十うなぎ同様で高知県産の唐墨は、天日熟成させてできる薄塩で濃厚な旨味が特徴で、表面をうっすらと炙ることで香りをより感じる事ができる逸品です。今回も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が選びました。

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：2022年4月8日(金)

料金：12,000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 春夏の味覚である桜えびや筍をはじめ、蝦夷鮑、四万十うなぎ、黒毛和牛など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 最中のお吸い物(鯛)をお付けいたします

献立：

【壺の重】

一、口取り肴

巻えび旨煮 炙り唐墨 蛸柔らか煮 茄子田楽 蝶々南瓜

蝦夷あわび磯煮

季節の生麩

二、黒毛和牛焼きしゃぶ

里芋阿蘭陀煮 筍土佐煮 いか笠松 花卉百合根 青身

【式の重】

一、桜えび掻き揚げ

本ズワイ蟹爪ゆかり揚げ 帆立雲丹揚げ

玉子焼き～佐賀海苔 香味干し入り～

二、銀鱈みそ柚庵焼き

葉唐辛子 ワイン辣韭漬 縮緬じゃこ山椒煮

四万十うなぎ小袖すし

切胡麻 刻みがり 木の芽

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 カ・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

