

2024年5月1日

京王プラザホテル ニュースリリース

東京を一望する絶景が広がる、地上160mのスカイラウンジに
『スカイビューベジタリアンディナー』が登場！

2024年5月1日（水）より45階/スカイラウンジ<オーロラ>にて提供開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、5月1日（水）より45階/スカイラウンジ<オーロラ>にて、ベジタリアンのお客様からのご要望に応え、『スカイビューベジタリアンディナー』の提供を開始いたします。



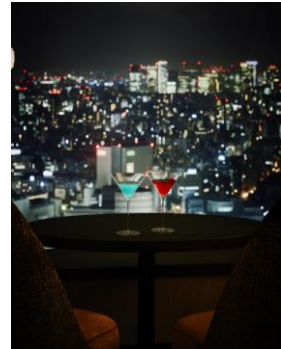
ウェルネスやウェルビーイングに対する意識が高まる中、健康を目的とした食生活の見直しや、環境問題への関心、菜食を実践しやすい環境が整っていることなどからベジタリアン人口が増えているといわれています。当ホテルでもベジタリアンメニューを希望されるお声が増加傾向にあるため、野菜やチーズ、フルーツを使用したベジタリアンディナーコースをご用意いたしました。「ベジタリアン」といっても多様な食文化があり、それぞれの信条が異なるため、肉・魚を含まない、一般的なベジタリアンディナーコースをご用意し、ご要望がある場合は乳製品や卵を除くなどメニューを変更し、可能な限り対応いたします。

■『スカイビューベジタリアンディナー』 **要予約**

場 所：45階/スカイラウンジ<オーロラ>
提供開始日：2024年5月1日（水）
提供時間：月～土曜日 17：00～23：00（L.O. 22：00）
※日曜日は定休日となります。
料 金：フルコース 1名様 12,500円
メインチョイス 1名様 9,500円
※ワンドリンク付き

メニュー：

- ・冷前菜 バッファローモッツァレラチーズとメランジェサラダ
カラマンシードレッシング
- ・温前菜 野菜と茸のオリーブオイルソテー ポーチドエッグ添え
ベアルネーズソース
- ・スープ・パン 浄水かぼちゃスープ&ホテルメイドブレッド
- ・主菜 野菜と茸のフリット レモン添え
じゃがいもと法蓮草のスパゲッティ トマトソース
- ・デザート フルーツとシャーベット



※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※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。

店舗 URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/vegetarian_dinner

◎お問い合わせ【レストラン予約（受付時間 10：00～20：00）】
（03）5322-8151（直通）
（03）3344-0111（代表・自動音声）

京王プラザホテルでは、「誰ひとり取り残さない」というSDGsの理念と、京王プラザホテルの基本理念である「生き生きとしたヒューマンスペース＝広場（プラザ）の創造」のもと、すべてのお客様に寄り添い、安心して快適にお過ごしいただくことを目指し、取り組んでおります。

今回の取り組みは、SDGsにおける目標の「3 すべての人に健康と福祉を」、「10 人や国の不平等をなくそう」「12 つくる責任つかう責任」に貢献できるものと考えています。



本件に関するお問い合わせ先：

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・安藤 直美・鈴木 亮太・松本 美季

〒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