

2024年5月2日

京王プラザホテル ニュースリリース

都会の喧騒から一步離れた和の空間で優雅な時間を過ごす

日本酒「獺祭」と日本料理&甘味のセット

「獺祭あふたぬーん」を販売

2階/懐石<蒼樹庵>にて5月13日(月)販売開始

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林克昌)は、5月13日(月)に懐石<蒼樹庵>にて、料理長八木澤大輔が贈る、日本ならではの季節を感じる食材を使用したお料理と甘味のセットで、山口県の蔵元「旭酒造」で造られる日本酒「獺祭」の3種飲み比べをお楽しみいただける「獺祭あふたぬーん」の提供を開始いたします。



当ホテルでは、「獺祭」の酒粕を使用した“獺祭パウンドケーキ”や“獺祭食パン”、“獺祭あんぱん”を販売するなど、世界中の日本酒ファンを魅了する「獺祭」にフィーチャーした取り組みを展開してきました。

この度懐石<蒼樹庵>の新たな取り組みとして、平日の昼下がりには都会の喧騒から一步離れた和の空間で日本酒と、日本料理・甘味を優雅にお楽しみいただける「獺祭あふたぬーん」を販売いたします。「獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング」での乾杯から始まり、お食事は開閉式の玉手箱のような器でワクワク感を演出し、季節の食材を使用したお料理とともに、「獺祭」3種類の飲み比べをご堪能いただけます。また、チェイサーとして「獺祭」新生炭酸水をご用意しているほか、食後にはコーヒー・紅茶以外に抹茶もお選びいただけます。

「ホテルの中にある高級料亭」をイメージした懐石<蒼樹庵>はお祝い事やご接待など特別な日の会食に利用されることが多い店舗ですが、「獺祭あふたぬーん」とともに気軽にこの特別な空間で優雅な時間をお過ごしいただけます。

■2階/懐石<蒼樹庵> 「獺祭あふたぬーん」 要予約

期間:2024年5月13日(月)~6月28日(金)※平日限定

時間:2時間制、13:00~15:00

※ご予約はお電話のみ、2日前の20:00まで

価格:13,000円

内容:お食事、乾杯ドリンク、「獺祭」3種類飲み比べ、「獺祭」新生炭酸水

◇お食事

咲き膳

- 上段 ～旬菜の五種盛り～
 うぐいす豆腐、蛸烏賊と新馬鈴薯、雲丹と胡瓜のもろ味噌和え、
 鶏と姫竹の含め煮、蓴菜と千草野菜の梅肉じゅれ
- 下段 ～甘味と果物～
 果物 和菓子 洋菓子
- 焼き物 本日の魚 瀬祭吟薯焼き
- 蒸し物 桜海老と筋海苔の玉地蒸し
- お食事 ～お寿司三種～
- お 椀 ～鰹出汁仕立て～
 鱧真丈のお吸い物



◇お飲物

- 【乾杯】瀬祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング
- 【食中】瀬祭 3種類飲み比べ
 (純米大吟醸磨き二割三分、純米大吟醸45、登龍門 各60ml)
 新生炭酸水 (1本)
- 【食後】コーヒー、紅茶、または抹茶 (お替わり自由)

※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、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます

URL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/dassai-afternoon>

◎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)

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