

2017年5月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

実力派窯元のうつわで味わう特別メニュー

『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』

お食事体験をしながら器のお買い物も

7月1日(土)～31日(月) レストラン&ラウンジ全9店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は7月1日(土)から31日(月)まで有田・伊万里焼の実力派窯元の器でお楽しみいただける特別メニューを、懐石料理、フレンチ&イタリアンなど館内9店舗のレストラン&ラウンジでご提供いたします。この度のメニューは、『第37回 有田・伊万里やきもの夏まつり～古伊万里で彩る現代の暮らし～』の一環としてご用意するもので、お食事の前後にはホテルのロビー等において古伊万里の骨董展示・販売や古伊万里をテーマとしたテーブルコーディネートを入場無料でご覧いただけるほか、レストランで使用された器をはじめとする実力派窯元の作品の展示販売もお楽しみいただくことができます。



和食<かがり>では、ディナーの焼き八寸を高級有田焼の柳屋による「染付捻り祥瑞(しゅんずい)」のうつわでご用意します。祥瑞(しゅんずい)は元来、日本の茶人の注文により中国の景德鎮窯で作られた最上の染付磁器で、祥瑞(しゅんずい)の吉祥文様は古伊万里にも見られます。縁起の良い吉祥柄が描かれた染付のスクエアプレートに鰻の山椒焼きや鮎の小袖寿しなどを美しく盛り付けた目でも舌でも楽しめる逸品です。またコースの中には佐賀県のささき農園の唐津自然薯も用い、希少な自然の滋味をお楽しみいただけます。

そのほか懐石<蒼樹庵>、フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>ほか、レストラン・ラウンジ計9店舗で各料理長がそれぞれ選んだ実力派窯元のうつわを用いてご用意いたします。レストランで使用している器をはじめとする各窯元の力作は3階/アートロビーにて7月1日から8月2日まで販売されます。実際にレストランで器を手にし、口当たりの良さや盛り付けを気に入られてお求めになる方も多く、体験しながらのお買い物が楽しめる趣向となっています。

■第37回 有田・伊万里やきもの夏まつり 『有田・伊万里焼で楽しむ夏の美食』

期間:7月1日(土)～31日(月)

- ◆2階/懐石<蒼樹庵> ランチ 9,500円/ディナー 18,000円
- ◆2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
フレンチランチ 8,500円 フレンチディナー 12,000円、18,000円
- ◆2階/和食<かがり> ランチ 4,200円/ディナー 12,000円
- ◆本館7階/天麩羅<しゅん> ディナー 15,000円
- ◆2階/中国料理<南園>
「あわびと干し貝柱入りふかひれのあんかけご飯セット(プチデザート付)」4,900円
- ◆2階/コリアンダイニング<五穀亭> 「有田焼で楽しむビビン麺」2,500円
- ◆2階/オールデイダイニング<樹林> 「有田焼で楽しむ冷製パスタ」2,500円
- ◆3階/アートラウンジ<デュエット> 「有田焼で味わう紅茶とケーキのセット」1,650円
- ◆45階/スカイラウンジ<オーロラ> 「有田焼で楽しむアフタヌーンティー」4,300円

*参画窯元: 畑萬陶苑、ARITA PORCELAIN LAB、李荘窯、源右衛門窯、与山窯、柳屋、福珠窯

○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 斎藤 潤子・大塚 智生・石川 綾子・佐藤 亜紀
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>