

2007年5月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

女性に大人気のヘルシーメニュー、新シーズンスタート

「さわやかヘルシー 地中海パスタ 完熟トマトのガスパチョにコンソメのジュレ」
「たっぷり野菜のサラダパンシチュー 焼きたてコーンブレッドに若鶏のクリーム煮」

6月1日(金)～8月16日(木)

京王プラザホテル(東京：西新宿、社長：鈴木紘一)45階/スカイラウンジ<オーロララウンジ>は、6月1日(金)から、大人気のヘルシーランチの夏バージョンとして「さわやかヘルシー 地中海パスタ 完熟トマトのガスパチョにコンソメのジュレ」「たっぷり夏野菜のサラダパンシチュー 焼きたてコーンブレッドに若鶏のクリーム煮」を販売いたします。毎回セットになっているスープは、気候や気温も日により様々な季節を考慮し、お好みや体調に合わせてホットもしくはコールドとお選びいただく形となりました。

「さわやかヘルシー 地中海パスタ 完熟トマトのガスパチョにコンソメのジュレ」は、バジルの香りの強いパスタとたっぷりの夏野菜に完熟トマトのガスパチョをかけてお召し上がりいただく冷製パスタです。相性抜群のフルーティーなガスパチョとコンソメのジュレが上品でリッチな味わいに仕立てています。添えられたトマトやアボガド、オクラなどの夏野菜はジェノベーゼソースにからめていて、すっきりとした一品です。「たっぷり夏野菜のサラダパンシチュー 焼きたてコーンブレッドに若鶏のクリーム煮」は、ホテル自家製の風味豊かなコーンブレッドの中に熱々のチキンクリームシチューが入った贅沢な一品です。器になっているブレッドはこのメニューに合わせて作った一品で、外はサクサク中はふんわりと仕上がりました。中に入るシチューは濃厚なクリームが漂い食欲をそそります。プチサラダもプレートにつき、全体でバランスもよくヘルシーな一皿です。



■場所 45階/オーロララウンジ

■期間 6月1日(金)～8月16日(木)

■提供時間 11:30～15:00

■料金 ともに1,800円

(アミューズ・ブーシェ、南瓜のクリームスープ ポ
ティロン付き、税・サービス料込)

オプション

+300円(税・サービス料込)でコーヒーまたは
紅茶とセット

+500円(税・サービス料込)でワインまたは
ビールとセット

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代) 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 総支配人室 広報 斎藤 潤子・^{ジョン スヨン}鄭 守娟・篠崎 貴子

〒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>