

2007年5月8日

京王プラザホテル ニュースリリース

京王プラザホテル(新宿)開業36周年

開業月記念ランチ&ディナーを用意

6月1日(金)~7月31日(火)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:鈴木紘一)は、開業月に合わせ6月1日(金)~7月31日(火)まで、各レストランで3,500円(税込3,675円サービス料別)の記念ランチと開業月謝恩ディナーを用意いたします。

6月5日に開業36周年を迎えるにあたり、ご愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちを込めたランチ&ディナーでは、より優雅なひとときをお過ごしいただけるような工夫を随所にちりばめております。フランス料理<アンブローシア>では初夏らしい鮮やかな色合いで目でも清涼感を味わえるお料理を、中国料理<南園>では中国料理では珍しく手長海老やミニ伊勢海老など新しい素材を取り入れたメニューを、新和食<かがり>では蒸し暑くなる季節に合わせて身体を冷やしてくれる作用のある食材などで仕上げました。

開業記念 3,500円(税込3,675円)ランチ

期間:6月1日(金)~7月31日(火)

44階/フランス料理<アンブローシア>



フェタチーズ レバーのこんがり焼き アンチョヴィー
葉野菜のサラダオリーブドレッシング

または

帆立貝柑橘味 甘海老 極上サーモンマリネ 海藻の前菜
バニユルスヴィネガー風味

新鮮野菜のスープ ピーナッツ油のクルトン

目鯛のグレープシードオイル焼き 青ノリ入り分葱のソース

または

牛フィレ焙り焼き スペシャル混合バター 季節の付け合わせ

リコッタムースに抹茶の泡 ヴェルヴェーヌのアイス

タピオカにココナッツゼリー 季節の果実

コーヒー&小菓子

2階/中国料理<南園>



開業月記念前菜3種盛り合わせ

干し貝柱入り 冬瓜のとろみスープ

スープ入りまんじゅう

ホタテ貝と文甲イカのクリーム煮

手長えびの特製醤油煎り炒め

いんげんと豚挽肉入りチャーハン

ライチー入り冷しアーモンドゼリー

2 階 / イタリアンレストラン < フォルトゥーナ >

前菜盛り合せ、ルーコラ草を練り込んだキッタラ 黄ピーマンソース 小海老入り、旬のスズキのソテー 冷たいフレッシュトマトソース バジルの香り、ドルチェ 3 種盛り、コーヒー、パン

2 階 / コリアンダイニング < 五穀亭 >

ミスカルジュース、二種の韓国惣菜と自家製キムチ、黒毛和牛と銘柄豚の焼肉プレート、トマトと胡瓜の韓国サラダ、石焼ビビンバと若布スープまたはテンジャンチゲと麦御飯、カムサデザート、韓国茶またはコーヒー

2 階 / 新和食 < かがり >

小鉢、お造り、鱸の蓼葉焼き、揚げ物、鴨つくねバーグ焼き、南瓜豆腐、酢の物、お食事、御椀、デザート

7 階 / 天麩羅 < しゅん >

前菜 5 点盛り、刺身、酢の物、トマトサラダ、手作りがんもどき、天麩羅（活巻海老、稚鮎、茄子、南瓜）、炊き込みご飯、赤出し、香の物、デザート

7 階 / しゃぶしゃぶ < しゅん >

先付け、お造り、鹿児島黒豚コースしゃぶしゃぶ、お食事（うどん/蕎麦/中華麺）、デザート

開業月謝恩ディナー

44 階 / フランス料理 < アンブローシア >

16,000 円(税込 16,800 円)

季節のアミューズブーシュ、毛ガニと海胆のデリス キャヴィア やわらかいジュレ フェンネルクリーム、枝セロリの泡立てブイヨンにニューカレドニア産天使えび、スズキ網焼き エシヤロットとシトラスのコンフィ 浅月葱オイル、グラニテ、黒毛和牛フィレ焙り焼き 煮つめた赤ワイン・ボルト、または、シャラン産鴨胸肉ロースト 季節の付け合わせ、桃のフレッシュ果肉とコンポート シャンパンジュレの泡立て、コーヒー、小菓子

2 階 / イタリアンレストラン < フォルトゥーナ >

10,000 円(税込 10,500 円)

お食事前の小前菜、魚介のスープ仕立てのゼリー寄せ サフラン風味、ルーコラ草を練り込んだキッタラ、小海老入り黄ピーマンソース、旬のスズキのソテー野菜ソースとアスパラガス ピンクペッパーの香り、国産牛フィレ肉の網焼き 編笠茸ソース、ドルチェ 3 種盛り、コーヒー、パン

2 階 / 中国料理 < 南園 >

16,000 円(税込 16,800 円)

開業月記念前菜盛り合せ、ホタテ貝とロコ貝 マコモ茸の炒め、ふかひれ姿煮 絹笠茸のカニ肉詰、あわびと精進野菜の煮、南園特製ベキングダック、ミニ伊勢海老と鴨塩玉子炒め、五目 いんげん入りチャーハンまたはチャーシューと葱の煮込みそば、デザートセレクション

2 階 / コリアンダイニング < 五穀亭 > 10,000 円(税込 10,500 円)

お食事前の軽い一口前菜、韓国式時食の前菜、自家製三種キムチ、夏野菜と旬魚の炭火焼き、韓国伝統食ヌルンジ、霜降り黒毛和牛肉の焼き物、夏の薬膳サラダ、麦ご飯、五穀亭特製夏のオリジナルデザート、韓国茶またはコーヒー

45 階 / 日本料理 < みやま > 16,000 円(税込 16,800 円)

先付、前菜、お造り、つば貝 温野菜添え、野菜スープ煮、えぞ鮑、飛騨牛サーロインまたはフィレ、サラダ、炒め飯、赤出し、香の物、デザート

7 階 / 天麩羅 < しゅん > 12,000 円(税込 12,600 円)

前菜 5 点盛り、刺身 3 点盛り、トマトサラダ、天麩羅 (活巻海老、鱈、稚鮎、穴子、鰻、アスパラガス、蓮根、ヤングコーン、オクラ、長芋梅のり巻き) かき揚げ (天井または天茶) 赤出し、香の物、水菓子

7 階 / しゃぶしゃぶ < しゅん > 16,000 円(税込 16,800 円)

酒菜 6 品盛り、お造り、三陸産活鮑酒蒸し、鹿児島特選和牛ロースしゃぶしゃぶまたはすき焼き鍋、鰻ごはん、赤出し、香の物、デザート

* 上記の税込料金に別途 10% のサービス料 (税込) が加算されます。

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 総支配人室 広報 齋藤 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>