

**桜の開花を旬の味覚で先取り。  
春の訪れを本格広東料理やアフタヌーンティー、カクテルで祝う  
「スプリングフェア」を開催  
～2026 年 3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）まで開催～**



株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2026 年 3 月 1 日（日）から 4 月 30 日（木）までの期間、春や桜をテーマにした特別メニューを館内のレストラン、バー・ラウンジなど 11 店舗で提供する「スプリングフェア」を開催いたします。2 階／中国料理＜南園＞では、春の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理の特別コース「桜花満園（インファームンイン）」を展開。さらに、45 階／スカイラウンジ＜オーロラ＞では「いちご×Spring」がテーマの華やかなアフタヌーンティーや香り豊かな国産ジン「SAKURAO GIN WHITE HERBS」を使用したカクテルをご用意いたします。春の訪れが待ち遠しいこの季節、桜や春の味覚が彩るひとときを京王プラザホテルでお楽しみください。

[https://www.keioplaza.co.jp/event/spring\\_information\\_2026/](https://www.keioplaza.co.jp/event/spring_information_2026/)

#### ■ 中国料理＜南園＞

##### 「桜花満園（インファームンイン）」

1971 年のホテル開業と同時にオープンした中国料理＜南園＞。半世紀以上かけて築き上げた広東料理の伝統と革新の味に、春の食材の華やかさを添えた特別コース「桜花満園」をご用意いたしました。特製点心が楽しめる平日限定の「飲茶ランチ」をはじめ、ハマグリや春キャベツなど滋味深い食材を味わうランチコース、北京ダックや金目鯛など、祝いの席にふさわしい食材を用いたディナーコースまで、多彩なラインナップを展開。中国料理統括料理長の李国超が腕を振るう、この時季ならではの味わいをこの機会にぜひご賞味ください。

場所：2 階／中国料理＜南園＞

期間：2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）

### ●平日限定 飲茶ランチ 4,600 円

- ・三種前菜盛り合わせ
- ・本日のスープ ※プラス 1,000 円でふかひれスープに変更できます
- ・特製点心 5 種（潮州風もち米ロール、海老とガーリック入り春巻き、とうもろこし入り海老焼売、巾着型鶏肉の蒸し餃子、野菜入り蒸し餃子）
- ・豚肩ロースの梅肉ソース蒸し
- ・桜海老入りつゆそば
- ・冷やしアーモンドゼリー



### ●ランチコース「桜」 5,600 円

- ・前菜盛り合わせ
- ・ふかひれとハマグリ、大根入り蒸しスープ
- ・海老とイカ、紅花の炒め
- ・特製点心 2 種（潮州式もち米ロール、とうもろこし入り海老焼売）
- ・牛肉の細切りと花菰、からし菜とオリーブのオイル漬け炒め
- ・桜海老と春キャベツ入りチャーハン
- ・ストロベリープリン



### ●ディナーコース「桜舞（おうぶ）」 17,000 円

- ・春の彩り前菜盛り合わせ
- ・桜海老入り、ふかひれの煮
- ・大海老とホタテ貝の特製魚醤炒め
- ・北京ダック
- ・金目鯛の強火蒸し 山葵入りフィッシャーソース
- ・豚フィレ肉の煎り焼き サテースソース
- ・チャーシューと春キャベツ、筍入りチャーハン
- ・デザートプレート



### ●ディナーコース「桜輝（おうき）」 20,000 円

- ・春の彩り特選前菜盛り合わせ
- ・桜海老入りふかひれの姿煮、ハマグリ添え
- ・伊勢海老(外国産)、あわびの特製魚醤炒め
- ・北京ダック
- ・金目鯛と春野菜のフィッシャースープ煮
- ・国産牛サーロインの煎り焼き サテースソース
- ・とびっこ入り桜香る伊府麺
- ・デザートプレート



## ■スカイラウンジ <オーロラ>

地上 160m に位置するスカイラウンジ<オーロラ>では、春の訪れを感じる優雅なひとときをお楽しみいただけます。大きな窓から望む景色とともに、季節感あふれるスイーツやカクテルをご用意いたします。

### アフタヌーンティー

「いちご×Spring」をテーマに、苺や桜、柑橘など春らしい素材を使ったスイーツと、彩り豊かなセイボリーを取り揃えました。パステルカラーの華やかなビジュアルとともに、春の訪れを五感でお楽しみいただけます。

期間：2026年3月1日(日)～4月30日(木)

価格：平日限定スパークリングワイン無し…6,300円

スパークリングワイン付き…6,900円

ロクシタンギフト付き…7,800円

### 【メニュー】

・本日のスープ

#### 上段

・苺と桜のグラススイーツ

・柑橘のマカロン

・苺と桜の抹茶モンブラン

#### 中段

・フレジエ

・バニラクッキー

・ピスタチオソースのドーナッツ

#### 下段

・彩り野菜とフムスのディップ

・芝海老のエスカベッシュ

・マグロのメンチカツ、バジルのタルタルソース

・スパムと玉子焼きのサンドイッチ

・スコーン 2 種

・ジャム、クロテッドクリーム

・コーヒー、紅茶、ハーブティーなど

約 30 種飲み放題（3 時間制／30 分前ラストオーダー）



## 春のカクテルフェア

感謝を伝えるジンとして誕生した「SAKURAO GIN WHITE HERBS」を使用するカクテル 4 種類をご用意いたします。フローラルな香りと濃厚な余韻を引き立てる一杯が、春の門出やお祝いのひとときを彩ります。

### ●さくらフィズ

料金：2,200 円

ジンのフローラルなテイストに桜を合わせ、より華やかな味わいに仕上げました。グラスの中で花々の香りが弾け、春の訪れを感じる爽快な一杯です。

### ●イエローハーブス

料金：2,200 円

ウェディングドレスやブーケをイメージしたジンをベースに、お色直しのカラードレスを表現したカクテル。華やかな香りとほのかな甘みが調和するビターカクテルに仕上げました。

### ●桜トリック

料金：2,200 円

ジャパニーズジンならではの繊細なボタニカルに、春に実りを迎える梅やルバーブを加え、ハーバルで甘酸っぱい味わいに。グラスの縁に添えられた「ゆかり」のテイストがアクセントとなる一杯です。

### ●サクラオ ベルベット

料金：2,200 円

フローラルな香りとシルキーな口当たりを感じる、ベルベットのようになめらかなカクテル。春の訪れとジンが醸し出す余韻をお楽しみください。



左から「さくらフィズ」「イエローハーブス」  
「桜トリック」「サクラオ ベルベット」

## ■スプリングフェア概要

期間：2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日 (木)

対象店舗：2 階／中国料理＜南園＞、45 階／スカイラウンジ＜オーロラ＞

2 階／スーパーbuffet＜グラスコート＞、2 階／オールデイダイニング＜樹林＞、2 階／＜和食庵＞

2 階／メインバー＜ブリアン＞、2 階／フードブティック＜ポピンズ＞

3 階／＜カクテル&ティーラウンジ＞、3 階／アートラウンジ＜デュエット＞

7 階／鉄板焼＜やまなみ＞、7 階／天麩羅＜しゅん＞ 館内レストラン、バー・ラウンジ 全 11 店舗

ご予約、お問い合わせ：(03) 5322-8151【レストラン予約 10:00～20:00】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※期間中、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。



## ■ 京王プラザホテルについて

### 【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

