

2026年4月23日
株式会社京王プラザホテル

和・洋・中の冷たい麺が勢揃い
初夏の訪れを彩り溢れる一皿で堪能する
「冷たい麺フェア」開催
～涼やかなひとときを館内 3 店舗で展開～



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、館内レストラン 3 店舗にて暑い夏に向けた「冷たい麺フェア」を開催いたします。毎年ご好評いただいている中国料理〈南園〉の冷やし麺をはじめ、和・洋・中それぞれの技や個性を生かした一皿を取り揃えました。さっぱりとした味わいからコクのあるメニューまで、その日の気分に合わせて選べる多彩な冷たい麺をご用意しています。気温が高くなるこれからの季節に心地よくお召し上がりいただける涼やかな味わいを提供いたします。

■ 和・洋・中の個性が光る 3 店舗の冷たい麺メニュー

■ 中国料理〈南園〉

1971 年のホテル開業とともに誕生した中国料理〈南園〉では、開業以来、多くのお客様からご好評いただいている「南園特製五目入り冷やしそば」を今年もご用意いたします。海老や錦糸卵、特製チャーシューなど、9 種類の彩り豊かな具材を盛り付けた見た目にも華やかな一皿です。香り高い胡麻ダレまたは爽やかな柚子醤油ダレの 2 種類からお選びいただけます。

また、「黒豚冷やし担々麺」は濃厚な胡麻ダレと黒豚の旨みを感じられる一皿です。ほどよい辛さに仕上げながらも、冷製ならではの軽やかな後味で、暑い季節でも食べやすい味わいです。



左：南園特製五目入り冷やしそば 右：黒豚冷やし担々麺

場所：2階／中国料理〈南園〉

期間：2026年5月18日（月）～8月31日（月）

価格：南園特製五目入り冷やしそば 2,900円

黒豚冷やし担々麺 2,900円

店舗 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/nanen/>

■ オールデイダイニング〈樹林〉

幅広いメニューを取り揃えるオールデイダイニング〈樹林〉では、和と洋の要素を取り入れた3種類の冷やし麺をご用意。「大葉と甘エビの冷製カッペリーニ」は白だしをベースに、海老やトマトの酸味を重ねたクリーミーながら軽やかなソースと大葉をふんだんに使ったジェノベーゼを絡めたカッペリーニをご堪能いただける一皿です。また、つるりとした喉越しとコシのある麺が特徴的な「盛岡冷麺」はシャキシャキのリングをアクセントに、清涼感のある味わいに仕上げました。さらに、「ピリ辛肉味噌の冷やし豆乳担々うどん」はまろやかな豆乳胡麻スープと肉味噌のコク深い味わいをお楽しみいただけます。



上から大葉と甘エビの冷製カッペリーニ、ピリ辛肉味噌の冷やし豆乳担々うどん

盛岡冷麺

場所：2階／オールデイダイニング〈樹林〉

期間：2026年6月1日（月）～7月31日（金）

価格：大葉と甘エビの冷製カッペリーニ 2,700円

盛岡冷麺 2,700円

ピリ辛肉味噌の冷やし豆乳担々うどん 2,700円

店舗 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/jurin/>

■〈和食庵〉

日本各地から厳選した旬の食材を取り揃える〈和食庵〉では、布海苔を練り込んだコシの強い麺が特徴の布海苔蕎麦と自然薯を合わせた「唐津自然薯とろろ蕎麦」が登場。佐賀県唐津市のささき農園から届くこだわりの自然薯をとろろと天麩羅でご用意いたします。とろろ蕎麦でお召し上がりいただいた後は、お好みでめかぶやおくら、なめこと合わせて食感の変化をお楽しみいただくのもおすすめです。有田焼の器とともに涼やかな一皿をご堪能ください。



場所：2階／〈和食庵〉

期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

価格：唐津自然薯とろろ蕎麦 3,500円

店舗 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/washoku-an/>

■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/>



本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

ジョーン スヨシ
鄭 守娟・鈴木 亮太・荻野 裕基・伊原 悠人・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