

2014年1月20日

京王プラザホテル ニュースリリース

尼鯛のちり蒸し、ずば蟹の浜茹で、
へしこ茶漬けなど越前の幸を堪能
「料理長 佐々木英樹が贈る 福井の味覚」
2月1日(土)～28日(金) 2階/和食くかがり>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)2階/和食くかがり>では2月1日(土)から28日(金)まで、「料理長 佐々木英樹が贈る 福井の味覚」と題し、味覚の宝庫 福井から届いた旬の日本海の食材を、独自のアレンジでお楽しみいただくランチ・ディナーをご用意いたします。



ランチ「若狭御膳」

ランチ「若狭御膳」は、小鉢から彩りの良いメニューが並ぶ御膳で、福井県の地元を中心に食されている笹小鯛をはじめ、寒ぶりや真鱈、菜の花など、旬の食材をふんだんに盛りこみました。脂の乗った寒ぶりは西京焼きで香ばしく、かに味噌入りのがんもは、かに味噌と身の入ったコクのある味わいで、揚げたての一番美味しいタイミングでご提供いたします。また、煮物の上庄里芋はねっとりとした食感が特徴の福井県名産の野菜で、今回はその旨味をお楽しみいただける旨煮をご用意いたします。

ディナーコース「奥越前」は、冬の味覚をお楽しみいただけるコースメニューで、地元で愛されているずば蟹や、昆布を器にして蒸しあげ、その旨味を染み込ませた尼鯛など、福井の海の幸をたっぷりとお楽しみいただけます。ふぐ、ハタハタといった季節を感じる逸品や、福井の豆番茶で香ばしい香りとともにお召し上がりいただく鯖のぬか漬け「へしこ」のお茶漬けなど、締め一品までこだわってご用意いたします。



ディナーコース「奥越前」

和食くかがり>では、日本の各地方で育まれた食文化に月替わりでスポットをあて、全国を旅するようにその美味しさをお届けしております。産地直送の魚や契約農家の野菜など、自治体や生産者とも密な連携をとり、一品料理からコース料理まで、料理長佐々木英樹が素材を生かしながら、独自の感性を光らせたメニューをご用意しご好評を頂いております。

■「料理長 佐々木英樹が贈る 福井の味覚」

期間:2月1日(土)～28日(金) 2階/和食くかがり>

- ランチ「若狭御膳」 4,000円※サービス料・税金込(本体価格3,464円)
御造り/寒ぶり西京焼き/かに味噌入りがんも～甲羅に盛って～/御碗～あごだしを使って～/ほか全7品
- ディナーコース「奥越前」 10,000円※サービス料・税金込(本体価格8,659円)
酒菜/ハタハタの塩魚汁貝焼き/尼鯛と鱈白子のちり蒸し～昆布釜盛り～/ふぐ唐揚げ～皮の煮凍りをお付けして～/ずば蟹の浜茹で～無添加のカニ味噌と共に～/へしこ茶漬け ほか全8品

※写真はイメージです。季節・天候により料理内容、器等が変更になる可能性があります。

※使用食材には、福井県産でないものも含まれております。

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

斎藤 潤子・井上 滋喜・石川 綾子・桑原 慶多