

2019年8月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

期間延長決定！

秋の味覚をふんだんに使用し新たに登場した
ホテルパティシエの技で楽しむご褒美アイスクリーム

秋の味覚スイーツbuffet with ハーゲンダッツ

～ 10月31日（木） オールデイダイニング<樹林>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、現在期間限定で開催している2階/オールデイダイニング<樹林>におけるハーゲンダッツのアイスクリームを使用したスイーツbuffetに、新たに秋の味覚を加え10月31日（木）まで延長することにいたしました。

10月1日（火）からは秋らしさも加わりメニューが一新。アイスクリームでは、お客様からのご要望が多かった、クッキーの食感が楽しめる「クッキー&クリーム」、大人の味わいの「ラムレーズン」や秋の味覚かぼちゃを使用した新作「リッチパンプキン」が仲間入りします。また、ホテル自家製のチョコレート風味とプレーンの2種類の味からお選びいただけるシュー生地、ハーゲンダッツアイスクリームのシューアイスが登場し新しい楽しみ方をご提案いたします。さらに、シェフが一皿一皿丁寧に作り上げるスペシャルデザートでは、さっぱりしながらもミルクのコクが人気の「リッチミルク」をフォンダンショコラに添えてお席までお届けいたします。冷たいアイスクリームと溶けた温かいチョコレートとのくちどけを存分にお楽しみいただけます。

この他にも、まろやかな風味で飽きのこない味わいの「キャラメル」を今回はアイスケーキに、また新作「リッチパンプキン」はスムージーとしても登場するなど、計7種類のハーゲンダッツアイスクリームを、ホテルならではの特別感溢れるコラボレーションで贅沢にお届けいたします。

■秋の味覚スイーツbuffet with ハーゲンダッツ

期 間：～10月31日（木）

場 所：2階/オールデイダイニング<樹林>

料 金：大人4,300円/小人2,600円

◎ドリンク付

時 間：3:00p.m.～5:30p.m.（L.O.5:00p.m.）



アイスクリームスイーツのほか、秋を感じさせるケーキや軽食もご用意しております。



チョコレート風味とプレーンの2種類の自家製シュー生地にハーゲンダッツアイスクリームを挟んでご提供するシューアイスが登場いたします。



月替わりのアイスクリームを使って、シェフが一皿一皿丁寧に仕上げ、お席までお持ちいたします。（お一人様一皿限定）



◎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 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479