

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

ホテルメイドのスイーツで暑い夏を涼やかに 手作りのシロップにこだわった「パティシエのかき氷」と 1日10食限定 夏の新作「アフタヌーンティー」が登場

7月1日(木)～8月31日(火) 1階/＜ロビーラウンジ＞

京王プラザホテル八王子（東京：八王子市、総支配人：河内成利）は、暑い夏を迎える7月1日（木）から8月31日（火）までの期間、1階/＜ロビーラウンジ＞にて2種のシロップからお選びいただける「パティシエのかき氷」とビタミンカラーが気分を盛り上げる「アフタヌーンティー」を販売いたします。



今年販売する「パティシエのかき氷」は「苺みるく」と「抹茶あずき」の2種をご用意いたしました。不純物を取り除いた水を時間をかけて凍らせた、純度の高い純氷を使用し、プロのパティシエを対象に技術を競う「第27回内海杯技術コンクール」にて2019年に銀賞を受賞したパティシエ山崎光行がこれまで培った技術を活かして手作りしたシロップがポイント。自らかき氷好きを自任し、毎年時季になると食べ歩きを続けてきた研究熱心な山崎が、自分が納得できるかき氷を味わっていただきたいと試行錯誤してつくり上げました。「苺みるく」にはフレッシュな苺をふんだんに使用した果肉たっぷりのシロップを、別添えの練乳で味の変化をお楽しみいただけます。「抹茶あずき」は、抹茶と黒糖のコクのあるシロップに加え、とろりと濃厚な抹茶のカスタードソースをかけ、ミルクィな中に渋みのある味わいに仕上げました。ふんわりと削った純氷を数回に分けて盛りつけをする度に、こだわりのシロップをたっぷりとかけて出来上がるかき氷は口に入れた瞬間に溶け、口の中に涼やかさとシロップの甘い余韻が残ります。

＜ロビーラウンジ＞の人気商品「アフタヌーンティー」は、春は苺や桜のピンク、初夏は抹茶のグリーンに続いて、夏は元気の出るオレンジ×イエローをイメージした新作が登場。今季ご用意したスイーツはマンゴーのヴェリーヌをはじめ、タルトマンゴーショコラや定番のマカロンなど、内1種類は＜ロビーラウンジ＞で販売しているピースケーキよりお客様のお好みや気分に合わせてお選びいただけます。セイボリーにはミニグリルハンバーガー、パンケーキをご用意するほか、紅茶、ハーブティ（7種）、コーヒーが2時間お替わり自由になっております。

また＜ロビーラウンジ＞では、ご自宅などでもホテルの味を楽しんでいただけるよう、京王プラザホテル八王子オリジナルスイーツのテイクアウト販売も行っております。パティシエがひとつひとつ丁寧に心を込めて焼き上げた「パウンドケーキ」や「マカロン」など、在宅中の気分転換にご家族でのティータイム利用や、親しい方へのご贈答用にも是非おすすめいたします。

＜ホテルメイドのスイーツで暑い夏を涼やかに＞

◇場所 1階/＜ロビーラウンジ＞ ◇期間 7月1日（木）～8月31日（火）

■パティシエのかき氷 ・苺みるく（写真上左） ・抹茶あずき（写真上右奥）

◇時間 11:00a.m.～4:30p.m. ◇料金 各1,200円※サービス料・税金込

■アフタヌーンティー 1日10食限定

◇時間 12:00noon～4:00p.m.

◇料金 3,100円※サービス料・税金込

■パウンドケーキ

◇時間 10:00a.m.～4:30p.m.

◇料金 各1,800円※税金込

※月替わりで3種類ご用意しております。



いちじくとミルクチョコレートのパウンドケーキ（販売中）

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約：（042）656-6721 【レストラン予約直通】

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画担当 齊藤 直子・矢嶋 亮平

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1 www.keioplaza.co.jp/hachioji/

Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094