

2021年8月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

50年の歴史と未来を表現したフラッグシップケーキをはじめ With コロナ時代に対応した配送専用ケーキを含む計9種 2021年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

9月3日（金）ご予約受付開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は2021年のクリスマスケーキの予約受付を9月3日（金）より開始いたします。今年は開業50周年を記念して作り上げたフラッグシップケーキ「ロルロージュ～時の流れ～」を限定5台販売いたします。さらに、With コロナ時代に対応した配送専用のケーキを新たなラインナップに加え、シェフパティシエ3名による新作および定番のケーキとブーランジェによる人気の伝統菓子「シュトーレン」の計9種のクリスマスケーキ等を12月17日（金）から25日（土）の期間に販売いたします。

シェフパティシエ 穂山敏信とショコラティエが総力を上げて作った開業50周年記念フラッグシップケーキ「ロルロージュ～時の流れ～」は、これまで積み重ねてきた50年の歴史とこれから先の未来への想いを込めて、時を刻み続けるアンティークの置時計を表現しました。

シェフパティシエ 茂木平太による新作ケーキ「ラーヤ」は、艶やかな紫色を帯びたダークブラウンと真紅のチョコレートの薔薇が印象的なケーキです。また昨年よりご好評を得ている美しい本の形を模したケーキ「タリーナ」を今年も販売いたします。

シェフパティシエ 日下部克哉は新たな2つの異なる味を組み合わせ、「ブッシュ・ド・ノエル」の新作をご用意いたします。中にはアーモンドやロイヤルティーツを加え食感も楽しめるケーキです。

さらに今年はWith コロナ時代に対応した配送専用のケーキ「レーヴ・ド・ノエル」を新たに販売いたします。甘酸っぱいベリーのみずみずしいムースとまろやかなマスカルポーネとレモンのクリームに鮮やかな赤色のグラサージュで仕上げました。

その他、国産の素材を追求し尽くした「プルミエ・ダムール」、男女問わず強いファンを持つ「低糖質フレジェ」、ブーランジェ 石渡隆治が初代シェフ直伝のレシピでつくる「シュトーレン」や、最も販売数を誇る定番で人気のある伝統の苺のケーキ「フレジェ」などホテルオリジナルの人気のケーキを販売いたします。

■2021年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ ＜フラッグシップケーキ＞

※表示価格は税込

★新作「ロルロージュ～時の流れ～」 120,000円

【43cm×25cm ※チョコレート細工含む】5台限定・要予約・配送可

これまで積み重ねてきた50年の歴史とこれから先の未来への想いを込めて、時を刻み続けるアンティークの置時計を表現。時計の中にはチョコレート細工で作った精巧な機械部分、和栗を使用したマロンのムース&ショコラ、そしてマスカルポーネとタイベリーのムース&ピスタチオクリームの2種類のケーキを仕立てました。パティシエたちの総力を上げて細部まで丁寧に作り上げた特別な聖夜にふさわしい、重厚感あふれる逸品です。

※ご要望に応じて都内23区限定でホテルスタッフが配送いたします。



＜シェフパティシエ 茂木平太によるプレミアムケーキ＞

★新作「ラーヤ」【直径16cm】数量限定・要予約 5,200円

フィンランド語で「贈り物」の意味。艶やかな紫色を帯びたダークブラウンと真紅のチョコレートの薔薇が印象的なケーキ。中にはジェノワーズ、グリオットチェリーの酸味広がるピスタチオのクリーム、ビスキュイレジェ、ヌガークリーム、レモン風味の香るビスキュイシトロン、バニラクリーム、ガトーショコラの7層の味わいが絶妙に重なり合い、飾りには真紅の薔薇を含むチョコレートのブーケを華やかに添えました。



☆「タリーナ」【15cm×15cm】数量限定・要予約 5,200 円

フィンランド語で「物語」の意味。チョコレートで出来た美しい本のページの下には、ベリーのジュレを合わせたピスタチオとマスカルポーネ、キャラメルとショコラの2種の異なる味わいが隠れております。口の中に広がる味わいや食感の違いが楽しいケーキです。雪の結晶がデザインされたブックマークとチョコレートの羽ペンが高級感を演出します。



＜シェフパティシエ 穂山敏信によるプレミアムケーキ＞

☆「プルミエ・ダムール」数量限定・要予約

【18cm×9cm】 5,200 円 / 【9cm×9cm】 4,000 円

穂山自らブレンドをした濃厚で口どけの良い生クリームや、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵を使用しふっくらと焼き上げたスポンジ、糖度の高い上質な国産苺を使用したクリスマス期間限定のプレミアムショートケーキです。



＜シェフパティシエ 日下部克哉によるプレミアムケーキ＞

☆新作「ブッシュ・ド・ノエル」【18cm×11cm】数量限定・要予約 5,200 円

モミの木を引き立たせる三角形のビスキュイショコラの切り株の下には、チョコレートと相性抜群のピスタチオクリーム&マスカルポーネのムースと、フレッシュバナナを使用したバナナソテーとバナナのムース&チョコレートの2つの異なる味を組み合わせました。色とりどりの細工が施されたチョコレートのリースもポイントです。



＜ホテル伝統のフレジェ＞

☆「フルール」【直径 25cm】 6,800 円

☆「イヴェール」【直径 16cm】 4,600 円

ホテルオープン以来愛されてきた定番の苺のクリスマスケーキ。すっきりした口どけの生クリームと苺をたっぷり使用し、シーンに合わせて2種類の大きさを取り揃えています。



＜糖質を抑えたフレジェ＞

☆「低糖質フレジェ」数量限定・要予約

【14cm×14cm】 5,500 円 / 【9cm×9cm】 3,600 円

お客様のご要望にお応えしたケーキ。豆腐や糖質を抑えた甘味料など低糖質の食材を使うことにより糖質を抑えています。



<ブーランジェ石渡隆治による人気の伝統菓子「シュトーレン」>

☆「シュトーレン」

【M・約16cm】 3,200円 / 【S・約13cm】 2,100円

京王プラザホテル初代シェフ直伝のレシピで作る、ドイツ伝統のクリスマス菓子シュトーレン。バター、ドライフルーツ、スパイスをふんだんに使い、マジパンを練りこんでしっとりと焼き上げています。

※シュトーレンのみ11月6日(土)より販売いたします。



<With コロナ時代に対応した配送専用ケーキ>

☆新作「レーヴ・ド・ノエル」【直径16cm】 5,200円

数量限定・要予約(7日前まで)・配送専用(別途送料がかかります)

甘酸っぱいベリーのにじみ液とまろやかなマスカルポーネとレモンのクリームに鮮やかな赤色のグラサージュで仕上げました。

※クール便にて冷凍でのお届けとなります。(一部離島を除く)

※お召し上がりの約10時間前に冷蔵庫で解凍することで美味しくお楽しみいただけます。



【お問合せ・ご予約】 (03) 3344-0111 (代表) 【フードブティック<ポピンズ>】

○予約受付	2021年 9月 3日 (金) ~	10:00a. m. ~7:00p. m.
○お渡し日時	2021年 12月 17日 (金) ~12月 25日 (土)	11:00a. m. ~9:00p. m.
○お渡し場所	2階/フードブティック<ポピンズ>	

※写真はイメージです。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。

最新の情報はホームページをご確認ください。

当社の新型コロナウイルス感染症への取組みについては下記の京王プラザホテル公式ホームページとYouTubeよりご覧いただけます。

公式ホームページ www.keioplaza.co.jp/news/safety/
YouTube www.youtube.com/watch?v=5Gp7ax907Ik

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 カ・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp

