

2022年7月15日

京王プラザホテル ニュースリリース

都内連続記録を更新する猛暑日をサマースイーツで乗り切る！
トロピカル気分を堪能するアフタヌーンティーや桃尽くしのジューシーなパフェなど
ひんやり快適なホテルで楽しむサマースイーツを夏限定で販売

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、暑い夏を楽しんでいただけるよう、トロピカルフルーツをふんだんに使用したアフタヌーンティーをはじめ、ジューシーな桃のパフェやマスクメロンのカクテルをご用意いたしました。

【8月限定】ジューシーなトロピカルスイーツに清涼感あふれるシトラスの香りを閉じ込めたシェフパティシエこだわりの「サマートロピカル アフタヌーンティー」



マンゴーやココナッツなどのトロピカルフルーツに清涼感あふれるアレンジが光るこだわりのスイーツを少しずつ味わう贅沢なアフタヌーンティー。ライムのソースを重ねて爽やかさを演出したマンゴープディングや、アニスとミントでスパイシーな清涼感を加えたパイナップルのスープ仕立て、ローストすることでココナッツのコクと風味を引き出したブランマンジェなど、それぞれにシェフパティシエのこだわりが光ります。セイボリーは、スパイシーなタコミートやアボカドをサンドしたメキシカンサンドイッチ、シーフード&プリニのピンチョスなど、夏にぴったりのラインナップです。

○3階／アートラウンジ＜デュエット＞

・「サマートロピカル アフタヌーンティー」 5,000円 【前日18時までの要予約】

※上記メニューは8月1日（月）～31日（水）のご提供となります。

※下記のお日には45階／スカイラウンジ＜オーロラ＞でのご提供（乾杯スパークリングワイン付き 5,500円）となります。

2022年8月6日（土）、13日（土）、20日（土）、27日（土）

旬を迎える甘くてジューシーな桃を独り占め！
バラに見立てた黄桃&白桃とクラシックな見た目がキュートな桃尽くしのパフェ

クラシックな見た目のトップを飾るのは、バラに見立てた2種の桃。桃のコンポートの香りとともに、黄桃と白桃を贅沢に堪能いただけます。中には、生クリームやぷるぷる食感のミルクプリンがやさしい甘さを演出しており、途中、ほろ苦いカラメルソースをかけて味の変化をお楽しみいただけます。また、トッピングしたくるみのロッシも食感のアクセントに。黄桃・白桃・キウイをジュエリーのように詰め込んだミントゼリーが最後に爽やかな余韻をもたらします。桃のやさしい甘さとともに、一口一口変わる味わいを楽しめるパフェで、桃を贅沢にお楽しみください。



○2階／オールデイダイニング＜樹林＞

・「ピーチパフェ」1,400円

※8月31日（水）までのご提供となります。

国産マスクメロンのジューシーな甘みとみずみずしさを引き立てた2種のカクテル

「フレッシュメロンマティーニ」

国産マスクメロンに、国産米100%を使用したウォッカを掛け合わせることで、お米特有のやさしい甘みがメロンの甘みをより引き立てます。さらに、独特な味わいと香りが特徴のハーブリキュール「ペルノ」を隠し味に加えることで、魅惑的な大人のためのカクテルに仕上げました。

「フレッシュメロンサングリア」

フレッシュメロンのみずみずしさと白ワインの爽やかさを合わせたカクテル。白ワインに加えた青りんごのフルーティーな味わいと滑らかな口当たりで暑い夏にもさっぱり軽やかに楽しめます。



○3階／＜カクテル&ティーラウンジ＞

・「フレッシュメロンマティーニ」2,200円

・「フレッシュメロンサングリア」2,200円

※上記メニューは、8月31日（水）までのご提供となります。

アフタヌーンティー特集 URL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/afternoontea/>
お問合せ／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※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。

※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。

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・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒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