

2022年8月17日

京王プラザホテル ニュースリリース

希少な白いちご『コットンベリー』をはじめ厳選された素材を追求した新作ケーキや
世界に一つだけの宝石箱をモチーフにしたフラッグシップケーキがラインナップ

2022年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

予約受付開始：9月1日（木）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は2022年のクリスマスケーキのご予約を9月1日（木）より開始いたします。今年は宝石箱をモチーフにしたフラッグシップケーキを限定5台販売するほか、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を含めた多彩なラインナップを12月17日（土）から25日（日）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制作したフラッグシップケーキ「エクラン・ド・ボヌール～幸せの宝石箱～」は、煌めくプティガトーやシナモン、スターアニスなどをあしらった華やかなリースを飾ったケーキをチョコレート製の宝石箱の中におさめました。さらに今年は奈良県産の希少な白いちご『コットンベリー』を主役に、北海道産の良質な小麦粉、濃厚な味わいが特長の烏骨鶏の卵、オリジナルブレンドの生クリームを使用し、厳選された素材をとことん追求した新作ケーキをご用意いたします。

また例年ご好評を得ているシェフパティシエ茂木平太による美しい本の形を模したケーキ「タリーナ」、そしてシェフパティシエ本多浩二の新たな2つの味を組み合わせた「ブッシュ・ド・ノエル」も販売いたします。

その他、国産の素材にこだわった「プルミエ・ダムール」、男女問わず根強いファンを持つ「低糖質ショートケーキ」、長く愛され続けている「ストロベリーショートケーキ」、Withコロナ時代に対応した配送専用のケーキ「ノエル・ピスターシュ」に加え、ブーランジェ石渡隆治の初代シェフ直伝のレシピでつくる「シュトーレン」や自家製酵母種を使用した「パネトーネ」を含めたクリスマスを彩るラインナップを今年もお届けいたします。

■2022年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

※表示価格は税金込

<フラッグシップケーキ>

★新作「エクラン・ド・ボヌール～幸せの宝石箱～」 150,000円
【42cm×33cm×43cm ※チョコレート細工含む】5台限定・要予約・
配送可

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制作したフラッグシップケーキは、チョコレート製の宝石箱に多彩なスイーツを詰め込んだ夢のようなケーキ。上段には煌めくジュエリーをイメージした9つのプティガトー、下段にはシナモンやスターアニスをあしらった華やかなリースを飾ったケーキをご用意。マロンのムースにバニラクリームとオレンジクリームをアクセントに加えた優しい風味と、ラ・フランスとキャラメルムースにスパイス香る2つの味が楽しめるケーキが宝石箱の中におさめられています。

※ご希望に応じて都内23区限定でホテルスタッフが配送いたします。



<シェフパティシエ穂山敏信によるケーキ>

★新作「コットンベリーのショートケーキ」 15,000円
【12cm×12cm】24日・25日のみ合計50台限定・要予約

奈良県産の希少な白いちご『コットンベリー』は淡い桃色をしていて、果肉は真っ白で甘さのなかにも程よい酸味が特長です。コットンベリーを主役に、北海道産の良質な小麦粉、濃厚な味わいの烏骨鶏の卵、穂山自ら配合を調整したオリジナルブレンドの生クリームと、厳選された素材を追求した逸品。まるで雪が降っているかのような美しい風合いに仕立てました。



<シェフパティシエ茂木平太によるケーキ>

☆「タリーナ」【15cm×15cm】数量限定・要予約 6,200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います。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。



<シェフパティシエ本多浩二によるケーキ>

☆新作「ブッシュ・ド・ノエル」【18cm×11cm】数量限定・要予約

5,700円

モミの木を引き立たせる三角形の下には、濃厚な和栗のババロア&メイプル香るキャラメルロールと、相性の良いベリー&ピスタチオのムースの2つの美味しさをひとつに閉じ込めました。チョコレートのノコギリで薪を切るシーンをイメージしたパティシエの遊びゴコロも光ります。



<シェフパティシエ穂山敏信によるケーキ>

☆「プルミエ・ダムール」数量限定・要予約

【18cm×9cm】 6,200円 / 【9cm×9cm】 4,200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いちご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。



<ホテル伝統のフレッジ ストロベリーショートケーキ>

☆「フルール」【直径25cm】 8,700円

☆「イヴェール」【直径16cm】 5,500円

ホテルオープン以来、愛されてきた定番のいちご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いちごをたっぷり使用し、シーンに合わせて2種類の大きさを取り揃えています。



<糖質を抑えたショートケーキ>

☆「低糖質ショートケーキ」数量限定・要予約

【14cm×14cm】 6,200円

お客様のご要望にお応えした京王プラザホテルならではのケーキ。ホテル伝統のケーキの味はそのままに、しっとりとしたスポンジが特長です。豆腐や糖質を抑えた天然由来の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。



<配送専用ケーキ>

★ 新作「ノエル・ピスタージュ」【直径16cm】 5,500円

数量限定・要予約(お届け希望日の7日前まで)・配送専用(別途送料一律1,300円がかかります)

ピスタチオのあざやかなグリーンが印象的なムースケーキ。甘酸っぱいいちごとチョコレートクリームとの絶妙なハーモニーが楽しめます。
※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。



<プ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」

【M・約16cm】 3,400円 / 【S・約13cm】 2,300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。



★「パネトーネ」【直径約8cm・高さ約9cm】 1,200円

自家製酵母種を使用した風味豊かな生地とドライフルーツの芳醇な味と香りが魅力のパネトーネ。クリスマス時期の朝食や食後のデザートなど様々なシーンで楽しめる伝統菓子です。



※シュトーレンとパネトーネは11月5日(土)より販売いたします。

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

クリスマスケーキページURL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/xmascake/>

○予約受付	2022年 9月1日(木)～12月18日(日)	10:00～19:00
○お渡し日時	2022年 12月17日(土)～12月25日(日)	11:00～21:00
○お渡し場所	2階/フードブティック<ポピンズ>	

※表示価格はすべて税込の価格です。

※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。

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