

2022年9月1日

京王プラザホテル ニュースリリース

秋が旬のスイーツ！みずみずしく甘いぶどうを思う存分堪能するパフェやケーキ
素材そのものの美味しさを引き立てたカクテルを秋限定で販売

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、秋が旬のフルーツ「ぶどう」の美味しさを存分に活かした2種類のぶどうを楽しむパフェをはじめ、シャインマスカットのショートケーキや、巨峰やシャインマスカットのカクテルを秋限定でご用意いたします。

2種類のぶどうの食感が楽しい、ぶどう尽くしのパフェ

ぶどうのパフェは、みずみずしく甘いシャインマスカットを飾り、中の層には巨峰のコンポートを敷き詰め、2種のぶどうを味わえます。一番下のぶどうのジュレの部分には白ワインを加え、大人な味わいが余韻をもたらします。パフェの中には生クリームやフレークが食感のアクセントに。やさしい甘さのミルクプリンを添え、ほろ苦いカラメルソースをかけて味の変化もお楽しみいただけます。

○2階／オールデイダイニング＜樹林＞
「シャインマスカットと巨峰のパフェ」1,800円
※9月1日（木）～10月31日（月）までのご提供となります。



甘くてみずみずしいシャインマスカットを贅沢に楽しむショートケーキ



国産のシャインマスカットを贅沢に使用した9月限定のショートケーキです。ケーキの上と中の層には甘くジューシーなフレッシュのシャインマスカットを敷き詰め、すっきりとした口どけの生クリームとの相性抜群。周りにホワイトチョコレートを飾り、上品な印象に仕上げました。

○2階／フードブティック＜ポピンズ＞
「シャインマスカットのショートケーキ」3,800円
※9月1日（木）～30日（金）までのご提供となります。

国産の素材そのものの味わいを引き立てたカクテル

メインバー＜ブリアン＞では、上品でみずみずしいシャインマスカットと長野県の日本酒「真澄」を使用した国産にこだわったカクテル「シャインマスカットと真澄のカクテル」をご提供いたします。シャインマスカットの甘味がすっきりとした味わいの日本酒と合わさり、優しい口あたりの中に、シャインマスカットを感じる一杯です。

○2階／メインバー＜ブリアン＞
「シャインマスカットと真澄のカクテル」2,600円
※9月1日（木）～30日（金）までのご提供となります。





＜カクテル&ティーラウンジ＞で提供するカクテルは、樽香を感じる4年熟成されたラム酒を使用し、巨峰の濃厚な香りと甘味を引き立てた「フレッシュ巨峰クーラー」。そして季節のノンアルコールカクテルには、贅沢にも100%巨峰だけを使用した「フレッシュ巨峰ジュース」や、甘酸っぱいベリーが巨峰の甘さを際立てた爽快感あふれる「フレッシュ巨峰とベリーのスカッシュ」をご用意いたします。

○3階／＜カクテル&ティーラウンジ＞	
「フレッシュ巨峰クーラー」	2,400円
＜ノンアルコール＞	
「フレッシュ巨峰ジュース」	2,400円
「フレッシュ巨峰とベリーのスカッシュ」	2,200円
※9月1日(木)～10月31日(月)までのご提供となります。	

特集ページ URL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/autumn-fruits>
 お問い合わせ／（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