

2022年10月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

山形県高島町産 ラ・フランスを贅沢に使用した
オリジナルスイーツで深まる秋を満喫
甘い香りととろける美味しさでお届けする「山形県高島町 ラ・フランス便り」

2022年11月1日（火）より2階／フードブティック＜ポピンズ＞ほか

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、11月1日（火）より、山形県高島町の名産で甘い香りととろける美味しさが特徴のラ・フランスを使用したオリジナルスイーツを、テイクアウト商品のほか、レストランやクラブラウンジでもご用意いたします。



ラ・フランスは洋なしの最高峰とされ、濃厚で上品な甘みととろけるような滑らかな舌触りの果肉、心地よい芳香が魅力の果実です。山形県高島町は日本でも有数のラ・フランスの産地として知られており、気候や土壌に恵まれ、糖度の高い凝縮された味わいのラ・フランスが生産されています。当ホテルでは長年この時期に高島町のラ・フランスを使用した特別メニューをご用意しております。

今回、フードブティック＜ポピンズ＞では、ラ・フランス特有の芳醇な香りと上品な甘みのコンポートを使ったタルトとショートケーキ（ホール）をご用意いたします。ラ・フランスで贅沢に周りを包み込んだ「ラ・フランス タルト」は、ラ・フランスのまろやかな甘みをカスタードクリームが引き立て、とろけるような食感とタルト生地サクッとした食感をお楽しみいただけます。「ラ・フランス ショートケーキ」は、ふわふわ食感のスポンジ生地と口溶けなめらかな生クリームに、ラ・フランスをたっぷりとはさみこみ、トップには大きくカットしたラ・フランスを飾りました。存分に引き出したラ・フランスのまろやかな甘みと芳醇な香りとともに、深まる秋を感じながら、ご自宅でのティータイムをお楽しみいただけます。

テイクアウト商品に加えて、2階／スーパーブッフェ＜グラスコート＞では、ラ・フランスの果汁100%ジュースを使用したゼリーをご用意するほか、クラブフロア＜プレミアグラン＞ご宿泊者専用クラブラウンジでは、みずみずしいフレッシュのラ・フランスを贅沢に載せたタルトをご用意いたします。

◆甘い香りととろける美味しさでお届けする 「山形県高島町 ラ・フランス便り」

期間：2022年11月1日（火）～11月30日（水）

○2階／フードブティック＜ポピンズ＞

- ・「ラ・フランス タルト」900円
- ・「ラ・フランス ショートケーキ」（約13cm）3,200円

※上記料金は全て税込

後援：山形県高島町園芸振興協議会
山形おきたま農業協同組合西洋梨振興部会



（画像 手前）「ラ・フランス タルト」

（画像 奥）「ラ・フランス ショートケーキ」

テイクアウト商品 URL : <https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html#new>

テイクアウト商品に関するお問合せ・ご予約／（０３）３３４４－０１１１（代表）

【フードブティック＜ポピンズ＞】１０：００～１９：００

※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

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

www.keioplaza.co.jp