

2022年12月13日

京王プラザホテル ニュースリリース

1月15日は『いちごの日』！
スイーツ、パフェ、カクテルなどいちごスイーツが大集合！
いちごの魅力を味わい尽くす「ストロベリーフェア」

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、いちごの魅力を多彩な味わいで楽しんでいただけるよう、館内レストラン、バー・ラウンジで「ストロベリーフェア」を開催いたします。パティシエやバーテンダーがいちごの魅力を最大限引き出した味わいをお楽しみください。



■45階／スカイラウンジ＜オーロラ＞

いちごの甘酸っぱさや果肉感をダイレクトに味わっていただくために
味わい一つひとつにこだわったいちごが主役のアフタヌーンティー

白ワイン香るゼリーやロールケーキには、フレッシュないちごを丸ごと使用し、いちごの美味しさがストレートに伝わる味わいに。また、2種の自家製いちごソースをご用意し、自分だけのアレンジが楽しめるのもこだわりのポイント！シェフパティシエのおすすめアレンジは、ローストしたアーモンドの香りとコクが濃厚なブランマンジェに、いちごのソースの組み合わせ。口溶けなめらかでクリーミーなブランマンジェに、いちごの果肉感ある甘酸っぱいソースが相性抜群です。自分だけのアレンジでいちごの新たな魅力をお楽しみください。



- ・「ストロベリー アフタヌーンティー」6,500円 【要予約】
（ロクシタンギフト+マイデコレーションプレート付）

※上記メニューは1月1日（日・祝）～2月25日（土）の毎週土曜日、1月1日（日・祝）～3日（火）のご提供となります。また、2月はメニュー内容が変更となります。

■2階／オールデイダイニング＜樹林＞

ふわふわの泡に包まれた、カクテル仕立ての大人のご褒美パフェ

カクテルグラスに綺麗に層を織りなすパフェを包むのは、いちごと白ワインがほんのりと香るふわふわの泡。とろける食感の泡の中からは、フレッシュいちごに、2種の自家製アイスが顔を覗かせます。ホワイトチョコレートのミルクィさとピスタチオの濃厚な味わいのアイスに、いちごの甘酸っぱさが加わり、甘すぎない大人な味わいに。食べ進めるごとに変わる味わいの変化もお楽しみください。

・「パフェ・ド・フレーズニュアージュ」1,900円

※上記メニューは、1月7日（土）～2月28日（火）のご提供となります。



■3階／＜カクテル&ティーラウンジ＞

いちご10粒以上を贅沢に詰め込んだモクテルやいちごのデザートカクテルなどカクテルとモクテルの計4種をラインナップ！

・「いちごとシャンパンのカクテル」3,300円

いちごのフローズンが入ったグラスにシャンパンを注ぐと、中に入ったフレッシュいちごが水面に浮かび、フローズンがシュワシュワの泡に包まれる幻想的なカクテルに。

・「いちごのアレキサンダー」2,800円

チョコレートケーキのような味わいともいわれるカクテル「アレキサンダー」に、いちごのフルーティーさをプラスしたデザートカクテル。チョコレートの濃厚な甘みといちごの甘酸っぱさのハーモニーで大人のデザートタイムを。



（画像左）「いちごのアレキサンダー」

（画像右）「いちごとシャンパンのカクテル」

・「フレッシュ いちごジュース」3,000円 （モクテル）

グラスに入ったいちごは、なんと10粒以上！水や氷を加えずにいちごを濃縮しているため、いちごの甘みをダイレクトに味わえる贅沢なモクテルです。

・「いちごソーダ」2,500円 （モクテル）

いちごの甘酸っぱさに、レモンと炭酸の爽やかさで食中にもおすすめの一杯。トップに飾るローズマリーの香りで、さらにリフレッシュした気分。



（画像左）「いちごソーダ」

（画像右）「フレッシュ いちごジュース」

※上記メニューは、2月28日（火）までのご提供となります。

■2階／フードブティック＜ポピンズ＞

溢れんばかりのいちごを飾ったパフェ仕立てのデザートに、定番人気のタルトなど

・「フレイズ・ルージュ」3,200円（直径約13cm）

ホテル伝統のフレイズは、かわいらしさと華やかさにこだわったドーム型のスペシャルバージョン。口溶けやわらかいスポンジ生地と、いちごがほのかに香るなめらかなクリームでいちごを包みました。

・「フレイズ・ド・ショコラブラン」1,000円

3色の層が綺麗に重なるパフェ仕立てのデザート。いちごのムースとホワイトチョコレートのブランマンジェの甘いハーモニーに、ブルーベリーやフランボワーズの果実の酸味が全体にまとまりをもたらします。

・「いちごタルト」1,000円

サクサクのタルト生地に敷き詰めた、濃厚な卵のコ



（画像上）「フレイズ・ド・ショコラブラン」

（画像左）「いちごタルト」（画像右）「フレイズ・ルージュ」

クと香りがたまらないカスタードクリームが、いちごの甘酸っぱさを引き立てます。カッティングされたいちごと丸ごといちごをトップに飾り、立体感が美しい見た目に仕上げました。

※上記メニューは、1月1日（日・祝）～2月28日（火）までのご提供となります。

◎2階／オールデイダイニング＜樹林＞にて、1月7日（土）～3月31日（金）まで、スイーツbuffet「ストロベリーコレクション with リラックマ」も開催しております。
（イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry-sweets/>）

イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry/>
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