

2022年8月22日

京王プラザホテル ニュースリリース

高さ約27cmにも及ぶアンティークブックを3冊重ねたスペシャルケーキや
25層のアントルメをお楽しみいただける新作ケーキなど
京王プラザホテルのクリスマスケーキ2023
予約受付開始：2023年9月1日（金）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、新作4種を含む2023年のクリスマスケーキの予約受付を9月1日（金）より開始いたします。

家族や友人、カップルと一緒にシェアするクリスマスケーキ。大切な人と過ごすひとときに想いを馳せ、一つひとつにパティシエたちのこだわりが詰まった華やかなケーキの数々をご用意いたします。その中でも、1つの味わいだけでなく、色々な味わいを楽しんでほしい、その人の好みに合った味わいを見つけてほしいという願いを込めて、京王プラザホテルでは1つのケーキでいくつもの味が楽しめるクリスマスケーキを多数とり揃えております。

毎年人気の本型ケーキ「タリーナ」よりインスピレーションを受けて創り上げた新作「PÖLLÖ（ポッコ）～幸せを運ぶ～」、全25層のアントルメが味わいのハーモニーをもたらす新作「NOËL AMOUR ～愛する人と～」など、全12種のクリスマス商品をご用意いたします。



■京王プラザホテルのクリスマスケーキ2023

※表示価格は税込

・新作「PÖLLÖ（ポッコ）～幸せを運ぶ～」

限定20台・要予約／23cm×23cm（高さ約27cm） 38,000円

毎年人気の本型ケーキ「タリーナ」からインスピレーションを受け、3冊の物語を重ねました。中には、7種ものケーキを閉じ込め、切り分けるごとに味が異なるサプライズをお楽しみいただけます。

アンティークブックや幸福を運ぶふくろう、ひらりと舞う落ち葉は、物語の1ページを想起させ、シェフパティシエ茂木のストーリー性へのこだわりが感じられます。

・新作「NOËL AMOUR ～愛する人と～」

限定30台・要予約／15cm×15cm（高さ約15cm） 16,000円

ホワイトチョコレートに包まれたボックスには、まろやかなショコラクリームを使用した「ショコラ×いちご」、ピスタチオに濃厚なバタークリームとの食感が楽しい「ナッツ」、甘酸っぱさと香り高いマロンを組み合わせた「マロン×カシス」の全25層のアントルメから成る3種のケーキを閉じ込めました。繊細なデコレーションを施したオーナメント飾りの中もそれぞれ異なる味わいに。味・香り・食感のハーモニーを存分にお楽しみいただけます。



・「コットンベリーのショートケーキ」

24日・25日のみ/限定50台・要予約/12cm×12cm 18,000円

奈良県産の希少な白いちご『コットンベリー』は淡い桃色の見た目に、真っ白な果肉は甘さと程よい酸味が広がる味わいが特長です。コットンベリーを主役に、北海道産の良質な小麦粉、濃厚な味わいの地鶏の卵、穂山自ら配合したオリジナルブレンドの生クリームと、厳選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くも無垢な風合いに仕上げております。



・「プルミエ・ダムール」

数量限定・要予約/18cm×9cm 6,800円、9cm×9cm 4,500円

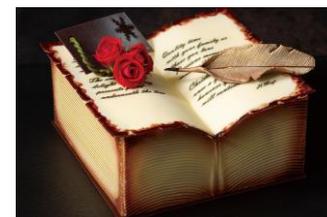
シェフパティシエ穂山自らブレンドをした濃厚で口どけの良い生クリームや、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵を使用しふっくらと焼き上げたスポンジ、糖度の高い上質な国産いちごを使用したクリスマス期間限定のプレミアムショートケーキです。



・「タリーナ」

数量限定・要予約/15cm×15cm 6,800円

毎年発売必至の本型ケーキ。タリーナはフィンランド語で「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、ベリーの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。



・新作「DIEGO (ディエゴ)」

数量限定・要予約/配送専用(送料別途)/直径16cm 6,000円

香ばしいアーモンドと香り高いショコラでコーティングされた濃厚なショコラムースの中には、爽やかなオレンジとアプリコットのジュレを。



・「シュトーレン」(11月1日(水)より販売)

約13cm 2,400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。



・新作「抹茶シュトーレン<雅>」(12月1日(土)より販売)

数量限定/約13cm 3,000円

和三盆をまとった濃厚でしっとりとした抹茶生地、和栗の甘露煮、丹波産黒豆、手亡豆と和素材を組み合わせた逸品。通常のシュトーレンに比べ約3倍のマジパンを使用し(※当社比)、より一層のしっとり感と上質な口溶けを追求しました。



※この他にもクリスマス商品を多数取り揃えております。

※表示価格はすべて税込の価格です。※写真はイメージです。

お問合せ・ご予約: (03) 3344-0111 (代表) 【フードブティック<ポピンズ>】(9:00~21:00)
クリスマスケーキページURL: <https://www.keioplaza.co.jp/event/xmascake/>

○予約受付	2023年9月1日(金)~12月15日(金)
○お渡し日時	2023年12月16日(土)~12月25日(月) 11:00~21:00
○お渡し場所	2階/フードブティック<ポピンズ>

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・安藤 直美・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