

NEWS RELEASE

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

全長46cmに及ぶ蒸気機関車をモチーフにした限定ケーキをはじめ
2種の味が堪能できるスペシャルケーキなど全8種を販売
2023年 京王プラザホテル八王子のクリスマスケーキ
10月1日(日) 予約受付開始

京王プラザホテル八王子(東京:八王子市、総支配人:阿部亮一)は、10月1日(日)より2023年クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。パティシエが細部までこだわり、作り上げたお菓子の蒸気機関車をはじめ、サンタからの贈り物をイメージした2種のケーキが味わえる新作ケーキなど、パティシエたちが“素敵なクリスマスの思い出になるように”と願いを込めて作り上げた全8種類を販売いたします。

【2023年 京王プラザホテル八王子のクリスマスケーキ】

全長46cm! 台数限定ケーキ

■「クリスマス トレイン」

18,000円 40台限定 要予約 【46cm×10cm】

お菓子の蒸気機関車には石炭に見立てた生チョコレートに乗せ
貨物車両には、オレンジとアプリコットたっぷりのチーズケーキと
ベリーのパスタチオタルトを重ねました。クリスマスギフトを乗せた
ソリでワクワク感を演出いたします。



楽しさ溢れる新作ケーキ

■「フェット」

6,500円 【15cm×15cm】

上質な生クリームにフレッシュな苺をサンドした人気のショートケーキと
ショコラクリームにバナナをサンドしたチョコバナナケーキの2種類が
味わえるスペシャルケーキです。



■「ロゼ フレーズ」5,000円 【16cm】

苺と相性の良いパスタチオクリームと苺の果肉をふだんに使用し
見た目も華やかに可愛らしく仕上げた苺のムースケーキ。



■「プティ ボヌール」5,500円 【15cm×10cm】

※アルコールを使用しています。

アーモンドの豊かな香りがする生地にオレンジティーシロップを含ませ
キャラメルバタークリームと紅茶ガナッシュをサンド。アクセントに
シロップ漬けしたオレンジピールを紅茶ガナッシュに閉じ込めました。

■「ノエル マロン」5,500円 【16cm】

栗のペーストで可愛らしいドレス風に仕上げました。マロンクリームの中
には濃厚なチョコクリームとアクセントに甘酸っぱいフランボワーズ
カシスジャムを重ねました。



■「シャンティ フレーズ」

5,000円【16cm】 / 6,000円【19cm】

大人気の京王プラザホテル伝統のショートケーキ。口当たり軽やかな生クリームに国産の苺をトッピングしました。2種類のサイズよりお選びいただけます。



■「ベリーとピスタチオのパウンドケーキ」

3,500円【15cm×6cm】

ピスタチオ風味の生地には甘酸っぱいベリーのコンポートを入れクリスマス風に苺チョコレート、ドライ苺、ピスタチオを飾りしっとりと焼き上げました。



■「ショコラとオレンジのパウンドケーキ」

3,500円【15cm×6cm】

チョコレートガナッシュクリーム入りの生地には砂糖漬けされたオレンジの皮、刻んだチョコレートを加え焼き上げたパウンドケーキは、ダクワーズとオレンジピールで上品に仕上げました。



◇ご予約受付：10月1日（日）～12月20日（水）※ご予約多数により売り切れとなる場合がございます。

◇お渡し日時：12月22日（金）～12月25日（月）11:00～19:00

◇お渡し場所：3階

公式HP：URL https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/xmas_cake/

お問合せ・ご予約／（042）656-6721【レストラン予約直通】10:00～18:00

※上記料金はいずれも税金込です。※写真はイメージです。

※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

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画 横山 寛

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1 www.keioplaza.co.jp/hachioji

Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094