

2023年9月30日

京王プラザホテル ニュースリリース

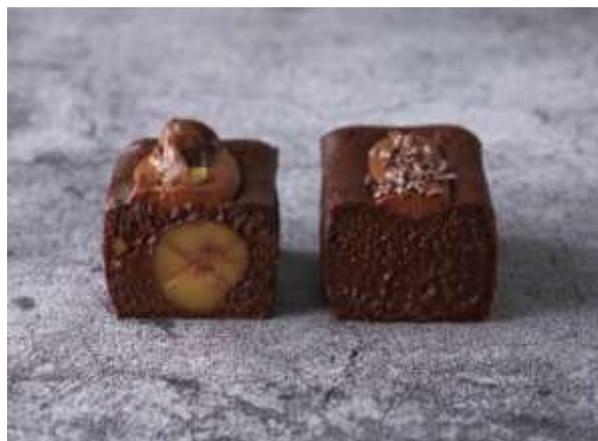
風味豊かな栗スイーツが大集合！

シェフパティシエ 穂山敏信が手がけた栗を丸ごと使ったチョコテリーヌなど

2023年10月1日（日）～ 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、今が旬の風味豊かな栗スイーツを期間限定でご用意いたします。丸ごとの栗を敷き詰めたチョコテリーヌや、定番のモンブランを含む栗尽くしのアフタヌーンティーなど、暑さがやわらいできたなか、秋を感じていただける栗スイーツを豊富に取り揃えました。

■テリーヌ・ド・ショコラ・マロン 1,980円



ペルー産ハイカカオチョコレート濃厚な味わいと口溶けにこだわった「テリーヌ・ド・ショコラ」に秋の新作が登場！しっとりとした生地の中に渋皮付きの栗を丸ごと贅沢に敷き詰めているので、どこを切っても栗が顔を出してくれます。生地には赤ワインとラム酒を少量加え、風味豊かに仕上げています。

販売期間：10月1日（日）～

販売場所：2階／フードブティック<ポピンズ>

<ポピンズ>ページURL：

<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

■マロン アフタヌーンティー ロクシタンギフト付き 7,500円

濃厚なマロンクリームにコーヒーのほろ苦さを加えたブランマンジェや、レモンの爽やかさと栗のほっこりとした甘みを掛け合わせた一味違うモンブランなど、こだわりが詰まったマロンスイーツがお楽しみいただける、栗が主役のアフタヌーンティー。

販売期間：11月4日（土）、11日（土）、18日（土）、25日（土）

提供場所：45階／スカイラウンジ<オーロラ>

<オーロラ>URL：

<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/aurora>

■和モンブラン 800円

和栗そのものの上品な味わいを引き立たせるため、全体のバランスにこだわったシェフパティシエ 穂山の和栗のペーストを使ったモンブラン。四万十川の恵みを受けて育った和栗の味わいが、甘さ控えめな生クリームとヘーゼルナッツダコワーズとともに、口のなかで

見事に溶け合います。

販売期間：10月1日（日）～11月30日（木）

販売場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

＜ポピンズ＞ページ URL：

<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

◎お問合せ／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約直通】

※写真はイメージです。

※記載の料金はすべてサービス料・税金を含みます。

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・鈴木 亮太・松本 美季

〒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