

2023年11月27日

京王プラザホテル ニュースリリース

予約必須！いちごのスイーツbuffetを今年も開催
60周年のクッピーラムネと全国初開催でお届けするいちご尽くしのbuffet
「ストロベリースイーツbuffet with クッピーラムネ」
2024年1月6日（土）よりオールデイダイニング＜樹林＞にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）では、2024年1月6日（土）より、2階／オールデイダイニング＜樹林＞において、今年60周年を迎えた「クッピーラムネ」を使用し“ちょっとレトロないちごの森のピクニック”をテーマにしたオーダー式スイーツbuffet「ストロベリースイーツbuffet with クッピーラムネ」を開催いたします。

毎年好評のいちご尽くしのスイーツbuffetに、今年は子供の頃に一度は味わったことのある「クッピーラムネ」が加わります。「クッピーラムネ」のデザインとなっているウサギの「クッピー」とリスの「ラム」をモチーフにしたタルトレットやロールケーキなど、「クッピーラムネ」の爽やかさといちごの甘酸っぱさを見事にかけ合わせた可愛らしいスイーツが登場いたします。ちょっとレトロで可愛い「クッピーラムネ」の世界観に合うよう、少しかためのプリンやナポリタンなど昔ながらのスイーツや軽食も心ゆくまで満喫いただけます。

また「クッピーラムネ」のトレードマークともいえるパッケージデザインを、本企画に合わせたいちごカラーに描き下ろし、店内装飾やオリジナルポーチに採用いたしました。その他、3階／アトラウンジ＜デュエット＞で展開するいちごドリンクにはオリジナルデザインコースターを、2階／フードブティック＜ポピンズ＞では名古屋にしか常設店舗がない高級ラムネ「ザ・ラムネラバーズ」の生ラムネを詰め合わせたオリジナルポーチを期間限定で販売いたします。「クッピーラムネ」のスイーツbuffet開催をはじめ、「ザ・ラムネラバーズ」をホテルで販売するのは全国初となります。



©Kakudai



ちょっとレトロないちごの森のピクニックがテーマのスイーツbuffet
「ストロベリースイーツbuffet with クッピーラムネ」3つのポイント

① いちご尽くしのスイーツに、新たにいちごとラムネを掛け合わせたスイーツが登場！

最初の一皿は、生ラムネを使用したいちごショートケーキをアレンジしたパフェをご用意。buffetメニューには、サクサクのパイに甘酸っぱいいちごとカスタードクリームの相性が絶妙ないちごのミルフィーユや、ほのかにいちごが香るピンクのいちごシフォンケーキサンドなど、いちごをふんだんに使用したスイーツが登場。また、クラッシュのいちごラムネをトッピングしたいちごゼリーや、さっぱりとしたラムネクリームを挟んだいちごのマカロン、「クッピー」の衣装をモチーフにした小さなベレー帽が可愛いいちごのムースなど、いちごと「クッピーラムネ」を掛け合わせたスイーツ9種もご用意いたしました。他にはない、パティシエが創作するスイーツで気分を盛り上げます。

② 本企画に合わせた描き下ろしオリジナルデザインポーチ付きプラン！【平日限定】

いちごカラーが可愛い「クッピーラムネ」のオリジナルデザインが描かれた京王プラザホテルでしか買えないピンクのポーチ付きプランを平日のみ数量限定でご用意！



③ ピクニックがテーマの店内装飾には「クッピーラムネ」のキャラクターも登場！

いちごの森のピクニックをテーマに装飾した店内ではピクニックを楽しんでいる「クッピーラムネ」のキャラクターたちがご覧いただけます。入口からお出迎えする「クッピー」と「ラム」のほか、いちごに囲まれて楽しそうなピクニックの様子などを再現した装飾に、思わず心が癒されます。

■オーダー式スイーツbuffet

「ストロベリースイーツbuffet with クッピーラムネ

～ちょっとレトロないちごの森のピクニック～」**要予約**

※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：2024年1月6日(土)～2月29日(木)

場所：2階／オールデイダイニング＜樹林＞

料金：大人6,000円／小人(4歳～小学生まで)4,000円 ※3歳以下は無料

◎ドリンク付(コーヒー、紅茶、ソフトドリンク 各種)

□オリジナルポーチ付きプラン 大人1名様 7,000円【平日・数量限定】

※特別プランのため、各種割引対象外となります。

時間：①15:00～17:00 (L.O. 16:30) ②15:30～17:30 (L.O. 17:00)

※入店時の混雑を避けるため、ご利用時間を2部制としております。

提供：「ウェルカムドリンク」1杯と、「パティシエ特製デザートプレート」、「料理長おすすめの一皿」、「フレッシュいちご」を各一皿お召し上がりいただいた後、お好きなスイーツやお料理をオーダー形式でご注文いただけます。

内容：

<スイーツ>

クッピーのキャラメルタルトレット／ラムのチョコタルトレット／お花につられてやってきたピッピのいちごマカロン／ラムのおおきなしっぽロール／ピッピも大好き！いちごゼリー／いちごのレアチーズケーキ／いちごとベリーたっぷりのフルーツタルト／ベレー帽がチャームポイント！クッピーのいちごムース／いちごのふわふわシフォンケーキサンド ほか

<軽食>

ナポリタン／ミニオムライス／ピザトースト／たまごサンド／ポークカレー／コーンポタージュ／彩りサラダ いちごドレッシング ほか



また、スイーツbuffetの他にもクッピーラムネを用いた商品を展開いたします。

■「いちごドリンク with クッピーラムネ」

※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：2024年1月6日(土)～2月29日(木)

場所：3階／アトラウンジ<デュエット>

料金：◎共にオリジナルコースター付き

□いちごと甘酒のフロゼンスムージー 1,950円

フレッシュいちごと甘酒（ノンアルコール）で仕立てた、お子様でも飲みやすい優しい味わい。いちごと生ラムネ（ストロベリー&ベリー味）を飾って。



□いちごとベリーのティーソーダフロート 2,300円

いちごティーにフレッシュいちご・ラズベリー・ブルーベリーを合わせた見た目も可愛いティーソーダフロート。トップにはバニラアイスといちごアイスと生ラムネ（ストロベリー&ベリー味）を使用。

■「クッピーラムネオリジナルポーチ with ザ・ラムネラバーズ」【数量限定】

※記載の料金は税金込

期間：2024年1月6日(土)～2月29日(木)

場所：2階／フードブティック<ポピンズ>

料金：2,450円

内容：「ストロベリースイーツbuffet with クッピーラムネ」のオリジナルデザインが描かれたポーチに、関東では常設店のない「ザ・ラムネラバーズ」(※1)の生ラムネ「ストロベリー&ベリー」と「メロンクリームソーダ」をセットにして販売。

※特別商品のため、各種割引対象外となります。



(※1) ザ・ラムネラバーズとは

1919年に創業、1963年から“クッピーラムネ”をつくり続けているカクダイ製菓が、ラムネ菓子の可能性を広げる大きなチャレンジとして立ち上げた新ブランド。「ラムネの持っている新たなおいしさ、楽しさを、もっともっと、たくさんの人に届けたい」という気持ちを元に、おどろきあふれるフレーバーの数々をお届けしています。

○生ラムネ・・・ほろほろほどける雪のような食感が特徴のラムネです。

《ストロベリー&ベリー》

濃厚で甘みの強いストロベリーに、甘酸っぱいラズベリーとクランベリーを掛け合わせた贅沢なフレーバー。

口に入れた瞬間はさわやかに、溶けていくにつれベリーの甘みを感じられます。

《メロンクリームソーダ》やさしく高貴なメロンとバニラアイスの甘い香りがふんわり広がる、ちょっぴりノスタルジックなフレーバー。お子さまにも人気の味わいです。

予約：

11月27日（月）17:00～ 公式LINE お友だち先行予約開始 ※WEB 予約限定

11月29日（水）10:00～ 一般予約開始

イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry-sweets/>
ご予約・お問合せ／（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

●クッピーラムネとは

昭和を代表する駄菓子クッピーラムネ。愛知県にあるカクダイ製菓が1963年に発売して以来、老若男女問わず幅広い層から愛され続けております。ラムネの美味しさだけでなく、クッピーとラムたちのレトロ可愛いイラストも人気の秘密です。

©Kakudai. All rights reserved.

※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。

本件に関するお問い合わせ先：

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