

2023年11月29日

京王プラザホテル ニュースリリース

幸せを運ぶアンティークブックのチョコレートや
「ウバ」や「鉄観音」など4種のお茶が香るショコラティエスペシャルなど
大切な方へ贈るバレンタイン&ホワイトデースイーツを発売
販売開始：2024年1月12日(金)～3月14日(木)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、2階/フードブティック<ポピンズ>およびオンラインショップにて、2024年1月12日（金）から3月14日（木）の期間、バレンタイン&ホワイトデーのためのチョコレートスイーツを販売いたします。

今年は、ショコラティエ渾身の華やかなアンティークブックのチョコレートや春の訪れを感じさせる地球儀型チョコレートをはじめ、ティーインストラクターの資格を持つ清水梨沙とショコラティエが企画に携わった「お茶」を使用した新作チョコレートをラインナップいたしました。チョコレートギフトに加えて、期間限定のケーキもご用意しており、贈る相手やシーンに合わせてお選びいただけます。



- 毎年人気の本型クリスマスケーキ「タリーナ」がバレンタイン仕様で登場！
細部まで美しいチョコレート「タリーナ～Valentine's Story～」 **限定15台・要予約**



美しいアンティークブックを模した今年のフラッグシップチョコレート。毎年人気の本型のクリスマスケーキ「タリーナ」をバレンタイン仕様に仕立てました。繊細な唐草模様の曲線美と深紅の色合いが演出するアンティークな雰囲気や、幸せを運ぶふくろうの愛らしい姿など、思わず飾っておきたいくなる作品です。

アンティークブックの中には、世界三大紅茶の一つ「ウバ」、中国十大銘茶の一つ「鉄観音」など、「お茶」を使った今年の新作を含む8種のチョコレートを詰め込んでいます。

- ・料金：20,000円
- ・内容：『キャラメルバナナ』、『アーモンドプラリネカフェ』、『トンカ』、『アールグレイ』、『グリーンティー』、『鉄観音』、『カラク』、『スリジア』 各1個

●世界三大紅茶の一つ「ウバ」などティーインストラクターの資格をもつ清水梨沙おすすめのお茶とチョコレートの贅沢なマリアージュを楽しめるショコラティエスペシャル「Tea Collection」

アールグレイ、宇治抹茶、ウバ、鉄観音と4つのお茶を使った新作チョコレート。日本紅茶協会主催「ティーインストラクター・オブ・ザ・イヤー2023」にてグランプリを受賞した清水梨沙も企画に携わり、茶葉一つひとつの個性を引き出せるようこだわりました。世界三大紅茶の一つで、独特の爽やかな渋みが長い余韻をもたらす「ウバ」や、ほんのりとした渋みと香ばしさを感じる「鉄観音」など、お茶とチョコレートのマリアージュをお楽しみいただけます。



- ・料金：1,700円（4個入り）
- ・内容：『アールグレイ』、『グリーンティー』、『ウバ』、『鉄観音』 各1個

◎ショコラティエスペシャル「Tea Collection」（6個入り）2,500円 もございます。
内容：『アールグレイ』、『グリーンティー』、『ウバ』、『鉄観音』、『キャラメルバニラ』、『トンカ』各1個

<4種のティーコレクションについて>

・『アールグレイ』

アールグレイを閉じ込めたガナッシュを、ほろ苦いビターチョコレートでコーティング。一口ごとに、ベルガモットを感じる高貴なアールグレイの香りが口の中に広がります。

・『グリーンティー』

苦みとコクのある宇治抹茶の味わいを、ミルクィーなホワイトチョコレートが引き立てるガナッシュ。上品な甘さに仕上げました。

・『ウバ』

世界三大紅茶の一つであるウバの茶葉を使ったガナッシュを、ミルクチョコレートで包みました。生クリームのもろやかさがウバの風味を引き立て、ウバ独特の渋みとコクが長い余韻をもたらします。

・『鉄観音』

中国十大銘茶の一つである鉄観音茶はウーロン茶の一種。鉄観音茶がもつほんのりとした渋みが、やさしい甘さのガナッシュと合わさり、口の中で溶け合います。

●今年は春の訪れを感じさせる赤をベースにリニューアル！

毎年完売の地球儀型チョコレート「プレザンスフェール」**数量限定・要予約**

毎年人気の「プレザンスフェール」は、春の訪れを感じさせる華やかな赤の色合いへビジュアルをリニューアル。華やかな地球体の中には、今年新作の「鉄観音」や「トンカ」など、4種のチョコレートがまるで宝石のように詰め込まれています。

- ・料金：4,200円
- ・内容：『カラク』、『キャラメルバニラ』、『トンカ』、『鉄観音』 各1個



●ホテル内若手料理コンクール優勝作品！

レモンや紅茶香る爽やかな『ミルフィーユ ショコラ』

今年実施したホテル内若手料理コンクール製菓部門にて優勝したパティシエ上嶋由真の作品。ほろ苦いココアのパイ生地に、レモンや紅茶で香りづけしたチョコレートクリームとレモンの酸味が爽やかなシトロニックリームを絞っています。爽やかなレモンの風味がチョコレートの濃厚な味わいを引き立たせ、最後まで飽きずに楽しめる、上嶋のこだわりが詰まった一品です。

- ・料金：880円



■バレンタイン&ホワイトデー2024

場所：2階/フードブティック<ポピンズ>

期間：2024年1月12日（金）～3月14日（木）

- ・「タリーナ～Valentine's Story～」【限定15台・要予約】 20,000円
- ・「プレザンスフェール 2024」【数量限定・要予約】 4,200円
- ・ショコラティエスペシャル「Tea Collection」4個入り 1,700円 / 6個入り 2,500円
- ・「ミルフィーユ ショコラ」880円

◎上記の他にもチョコレートスイーツをご用意しています。詳しくはお問い合わせください。

◎上記商品はオンラインショップでも購入可能です。（一部除外あり）

※上記の金額は全て税込み価格です。

※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。

特集ページ：<https://www.keioplaza.co.jp/event/valentine-white-day/>

◎お問い合わせ / (03) 3344-0111 (代表)

【フードブティック<ポピンズ>】9:00～21:00

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

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp