

2024年2月16日

京王プラザホテル ニュースリリース

いちごのスイーツbuffet第2弾！

人気スイーツといちごが会う

「ストロベリースイーツbuffet～Sweets meet Strawberry～」

2024年3月1日（金）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3月1日（金）より、2階／オールデイダイニング＜樹林＞において、毎年人気のいちごスイーツbuffet第2弾として、人気スイーツと、スイーツに合わせた「京王プラザホテルオリジナルいちごソース」をかけ合わせたオーダー式スイーツbuffetを開催いたします。



毎年大好評のいちごのスイーツbuffet第2弾は、「Sweets meet Strawberry」をテーマに、人気スイーツをご用意しました。今回新たにスイーツを引き立たせるためにパティシエが考案した、「京王プラザホテルオリジナルいちごソース」をかけてご提供します。果肉をたっぷりと使用し、フレッシュ感を残しながらもいちごの甘味・酸味を活かしたソースで、プリンのカaramelソース代わりに、このほか濃厚でしっとりとしたバスクチーズケーキにかけてご提供するなどいちごソースをふんだんに使用し、いちごの果肉感を存分にお楽しみいただけます。さらに、各テーブルにはオリジナルソース3種類（練乳いちご、ラズベリー、チョコレート）をご用意します。ご自身でのアレンジ次第で、新しいスイーツとの出会いになるかもしれません。



京王プラザホテルオリジナルいちごソース

オリジナルソース3種類

このほか、平日限定で6色のカラーバリエーションのウェルカムドリンクから始まる「推し活プラン」を席数限定でご用意します。通常2時間のところ、3時間までごゆっくりお過ごしいただけるほか、店内にはフォトスポットもあり、推しのアクリルスタンドや推し活グッズと一緒に撮影をしたり、いちごスイーツをじっくり堪能したりと、様々な「推し活」を応援するプランです。

～Sweets meet Strawberry～がテーマのスイーツbuffet
「ストロベリースイーツbuffet第2弾」3つのポイント

① スイーツと「京王プラザホテルオリジナルいちごソース」をかけあわせ！

今回新たにご用意した「京王プラザホテルオリジナルいちごソース」をかけることで、いちご果肉たっぷりのスイーツに変身します。
濃厚でしっとりとした「バスクチーズケーキ」や、生クリームとカスタードクリームを巻いた「しっとりロールケーキ」、マスカルポーネクリームと果肉入りいちごゼリーをサンドした「いちごとピスタチオのガトー」などの人気スイーツとかけあわせていつもと違うスイーツに。

② オリジナルの3種類のソースでお好みの味にアレンジ！

スイーツをよりお楽しみいただくために、オリジナルの3種類のソースを各テーブルにご用意いたします。いちごピューレをブレンドした、クリーミーでいちごの香りも楽しめる練乳いちごソース、甘みと酸味のバランスが良いラズベリーソース、カカオ70%のチョコレートを使用したビターなチョコレートソース。チョコレートソースはキャラメリゼしたアーモンド入りで、香ばしさを残すためにチョコレートでコーティングしています。パティシエこだわりのソースとスイーツを自分好みにアレンジしてみてください。

③ 平日限定「推し活プラン」！

通常2時間のところ3時間ご利用いただける「推し活プラン」を席数限定でご用意します。ウェルカムドリンク付きで、カラーバリエーションは赤・青・緑・白・黄色・ピンクをご用意しており、お好みのカラーで推し活グッズとともにごゆっくりお過ごしください。店内には撮影用フォトスポットもご用意しています。
※「推し活プラン」は電話予約のみ



■オーダー式スイーツbuffet

「ストロベリースイーツbuffet～Sweets meet Strawberry～」 **要予約**

※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

場所：2階／オールデイダイニング＜樹林＞

料金：大人平日：5,500円 土日祝日：6,000円

小人(4歳～小学生まで)全日：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)

※「推し活プラン」は通常利用と同料金、電話予約のみ

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。

③「推し活プラン」は15:00～18:00 (L.O. 17:00)

提供：「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＞

ゴロっといちごのタルト／いちごのショートケーキ／ガトーショコラ～いちごアイスを添えて～／いちごとピスタチオのガトー／生クリームといちごソースで味わう濃厚バスクチーズケーキ／バラ香るいちごゼリー／しっとりロールケーキ～いちごソースを添えて～／いちごソースで楽しむ抹茶テリーヌ ほか

＜軽食＞

本日のスープ／カレー／本日のパスタ ほか

イベントページURL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/spring-sweets/>
ご予約・お問い合わせ／（０３）５３２２-８１５１【レストラン予約 10:00～20:00】

※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

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

www.keioplaza.co.jp