

2024年5月31日

京王プラザホテル ニュースリリース

＜カクテル&ティーラウンジ＞で6月より1日10食限定の
ゴルゴンゾーラチーズを使った絶品かき氷が新登場！
ホテルメイドのかき氷と緑茶のセットで優雅なティータイムを

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、6月1日（土）から9月30日（月）まで3階／＜カクテル&ティーラウンジ＞にて、「ゴルゴンゾーラチーズ&グレープフルーツの自家製かき氷」と緑茶のセットを販売いたします。



＜カクテル&ティーラウンジ＞からホテルオリジナルのかき氷を販売するのは、今回が初めてです。例年よりも平均気温が高くなることが予想されている今年の夏*1、「ホテルならではのインパクトのある商品を」という思いから試行錯誤を重ね、フランス料理のシェフ戸澤昌之監修の逸品「ゴルゴンゾーラチーズ&グレープフルーツの自家製かき氷」が誕生しました。

ベースになる純白な氷は牛乳や練乳などを混ぜ合わせて凍らせた「ミルク氷」です。口当たりは滑らかで、考え抜かれた配合によりしっかりとミルク感が楽しめます。上からたっぷりとかけられたイタリア産ゴルゴンゾーラチーズのエスプーマはクリームチーズのまろやかさの後からブルーチーズの香りが鼻を抜ける味わいです。ゴルゴンゾーラチーズの塩味と上品なフランス産アカシアハニーの甘味が混ざり合い、次の一口を誘う甘じょっぱさで、トッピングのジューシーなグレープフルーツはほどよい苦味やぷちとした食感が意外なアクセントになっています。

かき氷とともにご提供する緑茶は、ティーインストラクターの資格をもつ清水梨沙によるセレクトです。静岡県産のフレッシュな茶葉の風味と鹿児島県産の旨味を兼ね備えた緑茶です。鮮やかなカラーの南部鉄器でご用意する緑茶とともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

◆ゴルゴンゾーラチーズ&グレープフルーツの自家製かき氷と緑茶のセット **1日10食限定**

場所：3階／＜カクテル&ティーラウンジ＞

期間：2024年6月1日（土）～9月30日（月）

営業時間：10:00～21:00（ラストオーダー20:30）

価格：緑茶付き 4,500円（かき氷単品 3,500円）

商品ページ：https://www.keioplaza.co.jp/event/summer_fair/shaved_ice.html夏特集ページ：https://www.keioplaza.co.jp/event/summer_fair/

◎お問い合わせ／（03）5322-8151 【レストラン予約 10:00～20:00】

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。

※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。

*1 ウェザーニュース 気象庁3ヶ月予想（2024年5月21日）より

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