

2024年7月11日

京王プラザホテル ニュースリリース

多様なライフスタイルを持つ国内外のお客様のニーズに応え
厳選した素材で楽しむヴィーガンスイーツを発売

2024年7月16日（火）販売開始

京王プラザホテル（東京・西新宿、社長：若林 克昌）は、2024年7月16日（火）より、2階／フードブティック＜ポピンズ＞にて、動物性の食材を一切使用せずにつくったヴィーガンスイーツを新たに発売いたします。



左) タルト オ フリュイ
右) ヴェリーヌ フリュイ

近年、環境保護や健康志向の高まりから、動物性の食材を摂取しないヴィーガンスタイルを好まれる方が国内外問わず増えてきており、ヴィーガン対応の食品が注目を集めています。京王プラザホテルでも、外国人比率は約80%と100ヶ国以上の幅広い国のお客様にご利用いただく中で、館内レストランだけではなく、テイクアウトできるヴィーガン商品に対するニーズに応えたい

と、この度シェフパティシエ亀山敏信が開発を手がけました。グラニュー糖などの精製糖の代わりにミネラル豊富な「素焚糖」を使用するなど、厳選した素材選びを行い、安心と美味しさをどちらも叶えるヴィーガンスイーツを実現しました。

新たに発売するフルーツタルト「タルト オ フリュイ」は、バターや乳製品の代わりに豆乳や大豆を使用したタルト生地に、大豆由来のソイホイップクリームを絞りました。サクサクとした生地の食感と、大豆本来のやさしい甘みが、フルーツの甘酸っぱさを引き立てます。なお、今年3月より本館45階プレミアグラン専用クラブラウンジでも提供しており、お客様より好評をいただいております。

「ヴェリーヌ フリュイ」は、ココナッツミルクと豆乳をブレンドしたまろやかでコクのあるプリンに、大豆とココナッツオイルを主原料としたふわふわのクリームを重ねました。バナナ・パイナップル・マンゴーの甘酸っぱいピューレが夏らしく、爽やかなスイーツに仕上がっています。

今後も、京王プラザホテルでは「世界中のお客様が集い憩う広場（＝プラザ思想）」の実現に向けて、多様なライフスタイルに合ったサービス・商品の開発に努めてまいります。

■「タルト オ フリュイ」／「ヴェリーヌ フリュイ」

場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

期間：2024年7月16日（火）～

料金：タルト オ フリュイ 880円

ヴェリーヌ フリュイ 720円

※季節によりフルーツや飾りつけは異なります

※上記の料金はすべて税込です

※写真はイメージです



京王プラザホテルでは、「誰ひとり取り残さない」という SDGs の理念と、京王プラザホテルの基本理念である「生き生きとしたヒューマンスペース＝広場（プラザ）の創造」のもと、すべてのお客様に寄り添い、安心して快適にお過ごしいただくことを目指し、取り組んでおります。

今回の取り組みは、SDGs における目標の「3 すべての人に健康と福祉を」、「10 人や国の不平等をなくそう」、「12 つくる責任 つかう責任」に貢献できるものと考えています。



特集ページ： <https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

◎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 小田 力・鈴木 亮太・安藤 直美・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