

2024年8月27日

京王プラザホテル ニュースリリース

京王プラザホテルのクリスマスケーキ 2024 “Christmas Window”
窓際を彩るポインセチアの新作ケーキや、窓辺での読書を連想させる本型のケーキなど
2024年9月1日（日）より予約受付開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、新作 3 種を含むクリスマスケーキの予約受付を 9 月 1 日（日）より開始いたします。

「あたたかいお家でゆったりとくつろぎのひとときをお過ごしいただきたい」という想いを込め、“Christmas Window”をテーマにした商品を販売いたします。テーマを代表するプランター型ケーキ「アロミ」はクリスマスの窓辺を華やかに彩る大輪のポインセチアが目を引く新作ケーキです。また、昨年人気を博した「ポッロ」はアンティークブックが 3 冊重ねられ、窓の外の木々にとまっているふくろうや、ひらりと舞う落ち葉を横目に窓辺で読書をするシーンが連想されます。窓の外に見える景色や部屋に広がる空間はさまざまですが、窓際に集まるクリスマスならではのあたたかい幸せを表現したケーキで、くつろぎのひとときをご提供いたします。



■京王プラザホテルのクリスマスケーキ 2024

・新作「アロミ」

限定 20 台・要予約／28cm×約 19cm（高さ約 16cm） 29,000 円

クリスマスの象徴でもあるポインセチアを模した、今年の新作ケーキです。見た目の華やかさと細部の精巧さだけでなく、フィンランド語で「香り」を意味する“AROMI”という名の通り、香り高い 3 種のケーキがチョコレートでできたプランターの中に隠されています。アールグレイ、トンカ豆、ローズの順に移り変わる、考え尽くされた味の変化をご堪能いただけます。



・「ポッロ」

限定 20 台・要予約／23cm×23cm（高さ約 27cm） 45,000 円

毎年人気の本型ケーキ「タリーナ」からインスピレーションを受け、3 冊の物語を重ねました。幸せを運ぶふくろうの表情や本の表紙の造形、ページの重なり、1 枚 1 枚の落ち葉の葉脈など、シェフパティシエ茂木平太が隅々までこだわった傑作です。中には 7 種もの異なるケーキを詰め、切り分けるごとにプレゼントを開けるかのようなサプライズをお楽しみいただけます。



- ・新作「淡雪のショートケーキ」 ※12月24日・25日のみ
限定50台・要予約／12cm×12cm 22,000円

今年のご好評の新作ケーキの1つ「淡雪のショートケーキ」は茨城県銚田市のいちご専門農家である村田農園の白いちご「淡雪」をふんだんに使用しています。土作りに徹底的にこだわり一粒一粒に愛情をこめて栽培された淡いピンクの白いちご「淡雪」を主役に、クリームには村田農園の赤いちご「とちおとめ」を使用したピューレを混ぜ込むことでほんのりピンクに仕上げた、まさに「村田農園づくし」のケーキです。



- ・「タリーナ」
数量限定・要予約／15cm×15cm 7,200円

毎年ご好評の本型ケーキ。タリーナはフィンランド語で「物語」の意味で、チョコレートで仕上げた美しい本の中には、ベリーのジュレを合わせたピスタチオ&マスカルポーネ、キャラメル&ショコラの2種の異なる味わいが詰まっています。口の中に広がる味わいや食感の違いが楽しいケーキです。



- ・「プルミエ・ダムール」
数量限定・要予約／18cm×9cm 7,200円、9cm×9cm 4,500円

糖度の高い上質な国産いちごや、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵など、素材の一つひとつをシェフパティシエ亀山敏信が最大限にこだわり抜いたクリスマス期間限定のプレミアムなショートケーキです。



- ・新作冷凍ケーキ「オレオール」
数量限定・要予約／配送専用（送料別途）／直径16cm 6,500円

「神聖な輝き」という意味の「オレオール」。とろけるような口どけのチョコレートのムースに、クリーミーでなめらかなクレームブリュレと風味豊かなピスタチオのムースを重ねました。クレームブリュレに加えた白ワインとフランボワーズが上品な爽やかさをもたらし、奥行きのある味わいに仕上げられています。



- ・「シュトーレン」 ※11月1日（金）より販売
約13cm 2,600円

たっぷりとバターを使用したしっとりとした生地、ラム酒に漬けたドライフルーツやナッツが詰め込まれています。京王プラザホテル初代シェフから受け継がれる、ドイツ生まれのクリスマス伝統菓子です。



- ・「抹茶シュトーレン〈雅〉」 ※11月1日（金）より販売
数量限定／約13cm 3,200円

マジパンを通常のシュトーレンに比べて約3倍（※当社比）使用した濃厚な抹茶生地、和栗の甘露煮、丹波産黒豆、手亡豆とこだわり抜いた和素材を組み合わせた逸品です。



※上記料金はすべて税金を含みます
※写真はイメージです

ご予約・お問い合わせ：（03）3344-0111（代表）
フードブティック＜ポピンズ＞（8:00～21:00）
クリスマスケーキページURL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/xmascake/>

○予約受付	2024年9月1日（日）～12月17日（火）
○お渡し日時	2024年12月19日（木）～12月25日（水）11:00～21:00
○お渡し場所	2階／フードブティック＜ポピンズ＞

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・荻野 裕基・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