

2024年10月10日

京王プラザホテル ニュースリリース

秋到来！パティシエとブーランジェによる 今秋限定の大人な栗スイーツが集うマロンフェアを開催

2024年11月1日（金）～30日（土）フードブティック＜ポピンズ＞にて

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＞にて、栗をふんだんに使用したスイーツを5種類取り揃え、秋の味覚を堪能できるマロンフェアを期間限定で開催いたします。ようやく秋らしい気候になってきた中、和テイストな栗のミルフィーユや栗を主役にした味わい深いエクレア、こっくりした和栗とカシスを掛け合わせたモンブランなど、栗づくしの大人な逸品をお楽しみいただけます。



○「秋のマロンフェア」概要

期間：11月1日（金）～30日（土）

場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_maron-fair

■ミルフィーユ オ マロン 880円

抹茶のほろ苦さが大人な味わいの和テイストな栗のミルフィーユ。芳醇な栗の甘みと抹茶の苦みを調和させ、上品で大人な味わいに仕上げました。トップにはマロンシャンティショコラを絞り、見た目にも上品な一品です。



■エクレール オ マロン 860円

栗が主役の秋限定エクレア。モンブランのようなエクレアの中に、ほろ苦いキャラメルマロンガナッシュ、チョコレートスポンジ、カスタードクリームをミルフィーユのように重ねました。栗のコクと甘さに、キャラメルとチョコレートのビターな味わいが秋らしいエクレアです。



※販売期間：～12月31日（火）

※除外日：12月21日（土）～25日（水）

■和栗とカシスのモンブラン 980円

愛媛県産の風味豊かな和栗を主役にした今秋限定の和栗のモンブラン。香ばしく焼き上げたタルト生地に、甘酸っぱいカシスのシャンティとカシスのカスタードクリームを重ね、和栗の風味とカシスの香りのマリージュをお楽しみいただける、シェフパティシエ 本多浩二による逸品です。



シェフパティシエ 本多浩二

1994年に京王プラザホテル八王子へ入社し研鑽を積む。その後京王プラザホテル（新宿）、京王プラザホテル札幌でシェフパティシエとして腕を磨き、2024年6月より再び京王プラザホテル（新宿）にて製菓に邁進する。

■テリーヌ・ド・ショコラ・マロン 1,980円

シェフパティシエ 穂山敏信が手がけるテリーヌは、しっとりとした生地の中に渋皮付きの栗を丸ごと贅沢に敷き詰めているので、どこを切っても栗が顔を出してくれます。生地には赤ワインとラム酒を少々加え、風味豊かに仕上げています。



シェフパティシエ 穂山敏信

1984年に京王プラザホテルに入社。2001年カリフォルニア・レーズン協会洋菓子製品開発コンテスト大賞など数々の大会で優秀な成績をおさめる。2007年にシェフパティシエに就任し、現在はホテル内で製造される京王プラザホテルのスイーツを一手に引き受ける。

■マロンカシスショコラ 580円

丁寧に織り込まれたデニッシュ生地に、自家製のカシスジャムとマロンショコラクリーム、渋皮栗を丸ごとトッピング。カシスの程よい酸味が、ちょっぴりビターなマロンショコラクリームと相性抜群の秋らしいデニッシュです。



◎お問い合わせ／（０３）３３４４－０１１１（代表）

URL : https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_maron-fair

※写真はイメージです。

※記載の料金はすべて税金を含みます。

本件に関するお問い合わせ

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