

2024 年 12 月 17 日
株式会社京王プラザホテル

**“五感で楽しむガーデンピクニック”がテーマのストロベリーbuffé。
ライブキッチンで作る焼きたてのスフレやフォンダンショコラなど
全 27 種類のスイーツやセイボリーをご用意
【初企画】いちごのパフェ作り体験も
～2025 年 1 月 15 日（水）から 5 月 6 日（火・祝）まで開催～**



大窓に広がる緑のパノラマが心地いい店内で楽しむガーデンピクニックがテーマのスイーツbuffé

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、「五感で楽しむガーデンピクニック」をテーマにした、いちごのスイーツフェア「ストロベリースイーツbuffé」を 2025 年 1 月 15 日（水）から 2025 年 5 月 6 日（火・祝）まで開催します。「みどりの新宿 30 選」に選ばれた木立がガラス越しに広がるレストラン「オールデイダイニング＜樹林＞」で、食べ頃のタイムリミットが 120 秒のふわふわ焼きたていちごスフレや、トロ～り食感のいちごフォンダンショコラなど、さまざまなスタイルにアレンジしたいちごスイーツを中心に 14 種類をご用意します。ご自身で好きなパフェを創作できるコーナーを初めて設置するほか、ラクレットチーズ、肉料理、魚料理、サラダなどのセイボリーメニュー約 10 種類もそろえます。目の前で料理するライブキッチンでは音や香りまでお届けし、五感でお楽しみいただけるのが特長です。高層ビルが立ち並ぶ新宿でピクニック、という「非日常」を全 27 種類（スイーツ＋セイボリー＋スペシャルドリンク）のメニューとともにご提供し、リラックスやリフレッシュできるひとときをお楽しみいただけます。

<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry-sweets2025>

■「ストロベリースイーツbuffé」の 5 つの特長

京王プラザホテルのオールデイダイニング＜樹林＞では、ランチからディナータイムまでの時間に、季節のフルーツをふんだんに使ったスイーツbufféを通年で実施しています。2014 年の＜樹林＞リニューアルオープンをきっかけにスイーツbufféが始まり、2015 年からストロベリーをテーマにした企画がスタートしました。過去には、「ストロベリー×チョコレート」や「ストロベリー×ひなまつり」など常に女性目線を意識したテーマを設定し、時には他社とのコラボも企画しながら展開してきました。

樹林の特徴は、間仕切りなどがない開放的なオープンキッチンで作った出来たての商品をお届けできる点です。今回のスイーツbuffetでは、パティシエのスキルを目の前でご覧になっていただける店内ライブキッチン内のオーブンで焼き上げたスイーツをご用意いたします。ライブキッチンでのサービスを通じてホテルクオリティの出来たての味をお楽しみいただけます。

さらに、お客様ご自身が好きなものを好きなだけ詰め込んだオリジナルパフェを作る「クラフトパフェ」を初めて企画しました。写真映えるパフェを創作するなど、「味覚」以外の五感要素である「触れる」や「視覚」を意識し、「作って楽しい」「見て楽しい」体験を提供いたします。

特長 1. 出来たての追求とこだわりの素材

目玉の一つは焼きたてのスイーツです。店内のオーブンで焼き上げたいちごスフレは、120 秒でしぼみ始めるほどの「極上のふわふわ感」でお作りし、いちごフォンダンショコラは温かい状態でトロトロの食感を味わっていただけます。



厚みのあるふわふわ感のタイムリミットが 120 秒間の「焼きたて バニラスフレ 〜いちごクリーム添え〜」



トロ〜リ食感が楽しめる「いちごのフォンダンショコラ」

他にも、クリームを目の前で絞りサクサク感が味わえるエクレアシューや、間近で仕上げるモンブラン、エスプーマをあしらったかき氷など、多彩なスタイルで「出来たて」をご提供します。



目の前で仕上げる「絞りたて いちごのモンブラン」



「ピスタチオのかき氷 いちごのエスプーマ仕立て」

特長 2. 【初企画】好きを好きだけ！いちごのクラフトパフェ

buffet台では、ご自身が好きなものを好きだけ詰め込んだオリジナルパフェを作れる「クラフトパフェ」コーナーを初めて設置します。

フレッシュいちごを含むフルーツ 5 種やパティシエ特製チョコレートのほか、やみつきになるおいしさを感じる黒コショウが隠し味のaramelナッツといったトッピングやソースなど約 15 種類の素材をご用意いたします。



素材の組み合わせが自由なクラフトパフェのイメージ



トッピングやソースのイメージ

特長 3. 【初の平日 14 時スタート】開始時間の前倒して「遅めランチ」にも対応。豊富なセイボリー（軽食系）メニュー

スイーツbuffetの開始時間は通常、平日・土日祝日ともに 15 時からでしたが、2024 年 10～12 月の企画は平日を 14:30 から始め、今回初めて平日は 14 時からスタートします。新型コロナ禍以降のアフターコロナで、徐々に早い時間に置き換わっているスイーツやアフタヌーンティーの需要に対応しました。

また、スイーツbuffetでは、「甘いものだけでは飽きてしまう」といったことがないように、スイーツのテーマや季節に合わせて「ミニバーガー」や「点心」などのセイボリーも充実させているのが特長です。開始時間の前倒しに伴い、「遅めのランチ」としてもご利用いただけます。

今回は日替わりスープやコールド料理、とろけるラクレットチーズに加えてメインとなるような肉・魚料理など約 10 種類をbuffetサイズにご用意いたします。

鶏ガラと豚骨からだしを取ったピリ辛白湯スープに挽き肉をトッピングした「アジアンヌードル」といった辛いメニューまであるほか、魚のから揚げなどを酢漬けた「エスカベッシュ」、サラダなどのコールドメニューもあり、ご自身でアレンジしてミニコース仕立てでお楽しみいただけます。



セイボリーのイメージ



とろけるラクレットチーズのイメージ

特長 4. 空間を生かした「ピクニック気分」。SNS 映え用の装飾やおもてなしも

「オールデイダイニング＜樹林＞」からの眺望自体を企画に組み込み、ピクニック気分を演出します。

ガラス越しに広がる緑のパノラマは、稀代の造園家、深谷光軌氏が 1971 年の開業時に手掛けたものです。超高層ビルが林立する都市に東京の自然のシンボルである武蔵野の原風景を再現したいという思いで造り上げました。

コナラ、ケヤキ、モミジなどの木立が広がる風景は「みどりの新宿 30 選」（※）にも選ばれています。

※「みどりの新宿 30 選」は、東京都新宿区が、区内の樹木や水辺などの景観について区内在住者、在勤・在学者から公募し、1994 年に選定しました。

店内では、SNS 映えする写真撮影を楽しめるよう、ガーデンピクニックをイメージした撮影アイテムも設置します。

また、ピクニックのようにご家族でもお楽しみいただけるよう、ストロベリージャムをトッピングしたサンドウィッチ、日替わりでご用意するから揚げやコロコロポテトなどの揚げ物料理、京王プラザホテル伝統のカレーなどをご用意いたします。

お子様の「自分で取ったり盛り付けたい気持ち」をかなえるため、お子様も一緒に作って楽しめるクラフトパフェコーナーを設置いたしました。



オールデイダイニング＜樹林＞の外側の風景

特長 5. シェフパティシエ・茂木平太を中心としたパティシエチーム

いちごbuffetのメニューを手掛けるのは、シェフパティシエの茂木平太を中心としたパティシエチームです。茂木は、2024 年のクリスマスケーキにおいて、大輪のポインセチアが目を引くプランター型ケーキ「アロミ」や、アンティークブックが 3 冊重ねられた本型ケーキ「ポップ」などを担当しました。

味だけではなく造形の細部にこだわり、お客様が「見て楽しむ」ところまで意識してスイーツを提供しています。

シェフパティシエ・茂木平太のコメント

今回、スイーツbuffetの新たな試みとして「お客様ご自身で作り上げる」や「ライブキッチンでのパフォーマンス」など様々な体験価値に注力しました。

お客様ご自身で作るクラフトパフェコーナーをはじめ、ライブキッチンで仕上げるスイーツコーナーにおいて「ソースをたくさんかけてほしい！」などのご要望にお応えしたり、オープンから取り出した出来たてのスイーツをお渡ししたりと、お客様との時間を私共作り手も楽しませていただき、春のガーデンピクニックを楽しむ明るい空間をご用意いたします。



シェフパティシエの茂木平太

■開催概要

◆「ストロベリースイーツbuffet」

- ・期 間：2025年1月15日（水）～5月6日（火・祝）
- ・会 場：京王プラザホテル 2階／オールデイダイニング＜樹林＞（東京都新宿区西新宿 2-2-1）
- ・アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩 5 分。都営大江戸線「都庁前駅」から B1 出口階段を上がってすぐ
- ・料 金：大人 6,000 円、小人（4 歳～小学生まで）4,000 円 ※3 歳以下は無料
※記載の料金は全てサービス料・税金込
- ・時 間：平日（1）14:00～16:00（2）14:30～16:30
土日祝日（1）15:00～17:00（2）15:30～17:30
※ドリンクは 30 分前ラストオーダー

・内 容：

<スイーツ>

焼きたてバニラスフレ ～いちごクリーム添え～／いちごのフォンダンショコラ／絞りたて いちごのモンブラン／いちごのエクレア／いちごのロールケーキ／ムラングシャンティ／いちごのクレームブリュレ／ピスタチオのかき氷 いちごのエスプーマ仕立て／クラフトパフェ ほか

<セイボリー>

とろけるラクレットチーズ／肉料理／魚料理／いちごジャムとハムのサンドウィッチ／サラダ（いちごドレッシング）／アジアンヌードル／京王プラザホテル伝統のカレー／揚げ物／蒸し物 ほか

<ドリンク>

いちごみるく（Hot）／ストロベリーティー（Hot）／ストロベリースカッシュ（Ice）

※期間中、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

イベントページ URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry-sweets2025>

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

◆いちごをテーマにした同時開催企画

- ・店 舗：スカイラウンジ＜オーロラ＞※要予約
- ・メニュー：いちごをテーマにしたアフタヌーンティー※毎月、内容変更あり
- ・料 金：6,500 円 ※サービス料・税金込
- ・期 間：2025年1月1日（水・祝）～3月31日（月）



- ・店 舗：アートラウンジ＜デュエット＞※要予約
- ・メニュー：アフタヌーンティー『午後の宝石箱』～毎～
- ・料 金：6,500 円 ※サービス料・税金込
- ・期 間：2025年1月6日（月）～3月31日（月）



上記を中心として、フードブティックでのケーキ販売やバーでのカクテル販売なども合わせて実施いたします。

■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>



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