

2025 年 4 月 25 日
株式会社京王プラザホテル

抹茶や瀬戸内レモンを使用したスイーツ&ブレッド全 6 種を販売。
初夏の訪れとともに楽しむ、抹茶とレモンの爽やかなハーモニー
「抹茶&レモンフェア～お茶と柑橘で感じる和の涼～」開催！
～5 月 1 日（木）から 6 月 30 日（月）まで、フードブティック<ポピンズ>にて～



<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

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、海外でも高い人気を誇る抹茶と、清々しい香りと酸味が魅力のレモンを使用したスイーツ&ブレッドを提供する「抹茶&レモンフェア～お茶と柑橘で感じる和の涼～」を、京王プラザホテル 2 階のフードブティック<ポピンズ>にて、2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）の期間限定で開催します。

国内外で人気の高い抹茶や瀬戸内レモンを楽しめるスイーツ&ブレッドをラインナップ。初夏の陽気にぴったりの、涼やかで心地よいスイーツを取り揃えました。ホテルパティシエならではの素材の組み合わせや上品な味わいをお楽しみください。

■抹茶&レモンフェア 商品ラインナップ 6 種類紹介



抹茶と柑橘のガトー（税込 880 円）

ほろ苦い抹茶と初夏らしい爽やかなグレープフルーツを美しく重ねたプチガトー。まるでテリーヌのように濃厚でほろ苦い抹茶のムースに、グレープフルーツで香りづけしたガナッシュ、風味豊かな抹茶のビスキュイと、バニラ香るレモンジャムを重ねました。ボトムに加えた玄米パフが食感と甘香ばしいアクセントをもたらします。抹茶とグレープフルーツが織りなす初夏の和スイーツをお楽しみください。



抹茶と黒ごまのガトー（税込 860 円）

まるで和菓子をいただくような、香り豊かな和のガトー。香ばしく濃厚な黒ごまのムースとほろ苦く深みのある抹茶のムースを米粉で焼き上げた抹茶ビスキュイとダクワーズで丁寧にサンドしました。ムースの中には北海道産の大納言小豆を忍ばせ、やさしい甘さとほっくりとした食感をプラス。グルテンフリーでありながら、しっかりとした味わいと満足感。洋菓子でありながら、どこか懐かしい和の趣を感じる一品です。



タルト オ シトロン（税込 940 円）

サクサクと香ばしいチョコレートタルトに絞ったのは国産レモンの果汁と皮を贅沢に使った、ミルキーでありながらキリッと酸味が引き立つレモンクリーム。一口頬張れば、レモン本来の華やかな香りと爽やかさがふわっと広がります。タルトの底には、果肉感を残したレモンのコンフィチュールを忍ばせ、トップにはほんのり甘いレモン風味のメレンゲを。口に運ぶたびに、初夏の光をまとったような清々しさを感じる、軽やかでリッチな味わいです。



ココ シトロン -瀬戸内レモン使用-（税込 880 円）

瀬戸内レモンとはちみつのムースに、ココナッツの香りが初夏を運ぶガトー。たっぷりの陽光を浴びて育った瀬戸内レモンの皮を加えたムースは、上品な酸味と爽やかな香りが広がり、そこにはちみつのやさしい甘さが寄り添います。中にはココナッツのクリームブリュレを忍ばせ、なめらかな口あたりとともに、南国を思わせる甘くまろやかな香りが余韻を彩ります。



抹茶とくるみのブレッド ハーフサイズ（税込 390 円） ※画像上

抹茶の生地でたっぷりのくるみのキャラメリゼを包みました。大きめにカットすることでくるみの食感とキャラメリゼのほろ苦さが感じられます。耳までやわらかくふわふわな生地の食感をお楽しみいただくため、焼き上がり当日にそのままお召し上がりいただくのがおすすめです。

レモンのデニッシュ（税込 420 円） ※画像下

初夏にぴったりの爽やかなレモンのデニッシュ。サクサクに焼き上げた自家製クロワッサン生地に、爽やかなレモンクリームとカスタードクリームをたっぷりと。トップにはちみつ漬けにしたレモンをのせ、ほんのりやさしい甘さをプラスしました。

◆シェフパティシエ・本多浩二 プロフィール

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。



シェフパティシエ・本多浩二のコメント

国内だけでなく、海外にも人気の抹茶と、清々しい香りと酸味が魅力の国産レモンを使用し日本の食材で初夏の爽やかなラインナップを用意しました。抹茶の苦みと、レモンの清々しい酸味のバランスを意識し、上品な味わいで、例年よりも早く感じられる初夏の陽気にぴったりのラインナップをお楽しみください。

■抹茶&レモンフェア概要



- ・実施期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）
- ・実施場所：京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿 2-2-1）2階
フードブティック<ポピンズ>
- ・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
- ・フードブティック<ポピンズ> 公式サイト：
<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

■45 階からの東京の絶景とともに楽しめる、「抹茶×ほうじ茶アフタヌーンティー」も開催

京王プラザホテル 45 階にあるスカイラウンジ<オーロラ>では、5 月限定メニューとして「抹茶×ほうじ茶 アフタヌーンティー」を提供いたします。
メニューは、3 段のケーキスタンドに並んだスイーツと約 30 種から選べるドリンクをご用意。青空のもと、地上 160 メートルから都心を見渡せる絶景とともにアフタヌーンティーをお楽しみください。



◆メニュー

- ・ひと口スープ
- ・3 段スタンド
抹茶寒天と黒蜜のソース、きな粉とほうじ茶のプリン、抹茶マドレーヌ
ほうじ茶ガナッシュのマカロン、ベリーソースヨーグルト、抹茶ティラミス
スパムとフライドエッグのサンドウィッチ、ブランダーとバジルペーストのサラダ、
ビーフシチュー、フリッタータ ポモドーロソース
- ・スコーン 2 種、ジャム
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティーなど約 30 種飲み放題

◆期間

2025 年 5 月 1 日（木）～5 月 31 日（土）

◆入店時間

月～金曜日 14:00～15:00（最終入店）

土日祝日 13:00～15:00（最終入店）

※3 時間制・30 分前ラストオーダー

◆料金

7,800 円プラン : ロクシタンギフト付き

6,900 円プラン : 乾杯スパークリングワイン付き

6,300 円プラン : スパークリングワイン無しプラン (平日限定)

※写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容・器等が変更になる場合がございます

※完全予約制プランです

※ホームページからの WEB 予約は当日 9 時まで、お電話でのご予約は前日の 22 時までとさせていただきます (数量限定)

■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