

2025年5月16日
株式会社京王プラザホテル

**桃やマンゴー、メロンなど、夏の果物を贅沢に使用。
パティシエがライブキッチンで仕上げるできたて×ひんやりスイーツや
セイボリーを楽しめる「サマースイーツbuffet」**

～6月16日（月）から8月31日（日）まで、オールデイダイニング＜樹林＞にて開催～



https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/summer_sweets2025/

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、2階／オールデイダイニング＜樹林＞にて6月16日（月）～8月31日（日）の期間、「サマースイーツbuffet」を開催いたします。

今回のサマースイーツbuffetが打ち出すコンセプトは、“五感で楽しむスイーツガーデン”です。2025年1月15日（水）～5月6日（火）に開催したストロベリースイーツbuffetでお客様よりいただいたお声を参考に、企画を行いました。ストロベリーブッフェでも多くの方からご好評いただいた「パティシエによるできたてスイーツ」を、「主役は夏のフルーツ」、「目で見て、耳で聞いて、香りを感じて楽しめるライブキッチン」、「できたて × ひんやり」という3つのポイントでご提供します。

■サマースイーツbuffet・3つのポイント

（1）主役は夏のフルーツ

桃やマンゴー、メロンなど、旬のサマーフルーツを贅沢に使用した王道のタルトやショートケーキをはじめとした多彩なラインナップを展開します。また、ストロベリースイーツbuffetで多くのご好評をいただいたクラフトパフェを夏仕様でご用意します。



甘さとろけるマンゴーのショコラタルト

自家製ショコラタルト生地に、濃厚なマンゴーを贅沢にトッピング。とろけるような甘さのマンゴーが、甘さ控えめなほろ苦い生地と相性抜群です。タルト生地はそのままでも風味豊かな厚みのある生地でフルーツやクリームと見事に調和します。



桃のショートケーキ

京王プラザホテル伝統のショートケーキを夏仕立てでご提供。パティシエがその場で桃をカットして仕上げることで、フレッシュな状態でお届けします。ふわふわのスポンジ生地に、口どけなめらかな生クリームが夏の果実の美味しさを包む、京王プラザホテルならではの逸品です。



好きを好きなだけ！サマーフルーツのクラフトパフェ

マンゴーやパイナップルなどフレッシュな夏の果物をはじめとした 15 種類以上のトッピングを自在にアレンジし、自分好みのパフェを作ることができます。平たいチョコレートにドライフルーツやナッツを乗せた自家製マンディアンチョコレートやオレンジ色のキルシュなど、SNS 映えるトッピングも必見です。

(2) 目で見て、耳で聞いて、香りを感じて楽しめるライブキッチン



「スイーツができて上がる前から楽しんでもらいたい」というパティシエの想いにより、buffet会場の〈樹林〉の「ライブキッチン」としての特性を最大限活用。クリーム絞りやデコレーションに取り組む様子を見ながら、音を聴き、ほのかに漂う甘い香りを感じるなど、単に「コト消費的」にスイーツを食べるだけではなく、その場所・その時間にしか体験できない「トキ消費」として、パティシエとスイーツの完成までの時間、つまり仕上げられるプロセスをも共有し、楽しんでいただけます。また、でき上がったばかりの食感を堪能できるのもライブキッチンならではの「サクサク」「パリとろ」「ふわとろ」など、一口頬張れば心弾むようなオノマトペを感じ、いつも以上に“スイーツを味わう幸せ”に浸れるはずです。



“サクとろっ” 選べる夏の果実のシュークリーム

サクッとしたクッキーシュー生地とバニラビーンズたっぷりの絞りたてカスタードのとろっとした食感がたまらない逸品です。トッピングのフルーツは桃かマンゴーからお選びいただけます。



“パリとろっ” バナナのクレームブリュレ

スプーンを入れると、バーナーで焼き上げた表面のカラメルと中の濃厚なカスタードクリームが“パリとろっ”食感を織り成します。

他にも「ほうじ茶のエスプーマ仕立てのかき氷」は香り高いほうじ茶のとろっとしたエスプーマとふわふわ氷の“とろふわ”食感、「レモンとフロマージュのモンブラン」はクリームの中に入ったレモン香るメレンゲの“サクサク”食感、「ソーテルヌワインのグラス仕立て」の貴腐ワインを使ったゼリーの“ぷるぷる”食感など、一つ一つの素材が生み出す口あたりや音をご堪能ください。

(3) できたて× ひんやり 夏の贅沢スイーツ

定番のかき氷は、「少しずつついんなものを食べたい」というお客様のお声を受け、盛り付けのポーションを小さくしています。また、旬のフルーツとしてマンゴーの果肉がごろごろと入った「マンゴーのトロピカル仕立て」のほか、「ほうじ茶のエスプーマ仕立て」「切りたて桃のフレッシュ仕立て」の 3 種をご用意。さらに、夏らしく涼しげに仕上げた「ソーテルヌワインのグラス仕立て」、平日限定の「パイナップルのフランベ」などが並びます。



目の前で削られるできたてかき氷 3 種

お客様のお好みに合わせ、パティシエが目の前で仕上げます。ごろごろと入った果実が嬉しい「マンゴーのトロピカル仕立て」、ほろ苦いほうじ茶が香る「ほうじ茶のエスプーマ仕立て」、みずみずしい桃を贅沢にトッピングした「切りたて桃のフレッシュ仕立て」の 3 種をご用意しました。



【平日限定新メニュー】パイナップルのフランベ

ライブキッチンでパイナップルに洋酒を加えフランベすることでアルコールを飛ばし、香りと風味を引き立てました。ひんやりとした自家製ココナッツアイスを添えてご提供します。パイナップルが炎に包まれるフランベのパフォーマンスにも注目です。

◆シェフパティシエ・茂木平太 プロフィール



スイーツbuffet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き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

今回のサマースイーツbuffetは、ご好評をいただいたストロベリースイーツbuffetをブラッシュアップしながら新企画を含めることで、お客様にさらに新しい体験価値を提供します。パティシエとして目の前で楽しみにして下さるお客様のために心を込めて仕上げますので、でき上がったスイーツをじっくりと味わっていただきたいです。

■その他のこだわりポイント

【初企画】ピタパンステーション



セイボリーの一つ「選べるトッピングのクラフトピタパン」は、スイーツbuffetで提供するクラフトパフェのように、自由に組み合わせて自分だけの味にカスタマイズしていただけます。タコミートと卵スプレッドの 2 種類から選択した上で、サラダチキンやトマト、チェダーチーズなど 6 種類から好きな具材をチョイスし、ライブキッチンの調理スタッフが挟んで仕上げたものをお召し上がりいただきます。

サラダや冷製パスタなどこだわりのセイボリーもご用意



アンケートに多く寄せられたお客様からの「セイボリーをもっと楽しみたい」という声に応え、スイーツだけではなく、「彩りサラダ キウイドレッシング」や「魚介とトマトのパエリア風」、「若鶏の味噌チーズ焼き トマトソース」のほか、夏バテで食欲が落ちる季節にもさっぱりと食べられる「大葉ジェノベーゼの冷製パスタ」など、こだわりのメニューを取り揃えました。

深緑のパノラマに包まれながら過ごす優雅なひと時



<樹林>の大きな窓辺に広がるのは、造園家・深谷光軌氏が1971年の開業時に手掛けた雑木林庭園。武蔵野の原風景を再現した深緑のパノラマは、「みどりの新宿30選」(※)にも選ばれており、都会の中心でありながら緑豊かな景観に心癒されつつ、優雅なひと時を過ごすことができます。

オールデイダイニング <樹林> から見た深緑のパノラマ

※「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。

「スイーツガーデン」を想起させるガーデンパーティーの世界観

お料理だけでなく、店内の随所にフルーツや花の装飾を施すことでご来店いただいたお客様を「スイーツガーデン」の世界にお連れします。入口のウェルカムフォトブースやライブキッチン、アートツリー、パフェコーナーなどを鮮やかなサマーフルーツや彩り豊かな花で華やかに飾り、一目でスイーツガーデンに引き込まれるような空間を演出し SNS 映えを図ります。



■サマースイーツbuffet概要



期 間：2025年6月16日（月）～8月31日（日）

場 所：2階／オールデイダイニング＜樹林＞

予 約：5月16日（金）14:00 開始

時 間：平日 1部 14:00～16:00 2部 14:30～16:30

土日祝日 1部 15:00～17:00 2部 15:30～17:30

料 金：大人 6,000 円、小人（4歳～小学生）4,000 円 ※3歳以下は無料

提供内容：スイーツ、軽食、ドリンクなど

特設 URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/summer_sweets2025/

47 階 SKY PLAZA IBASHO が使える 平日限定特別プラン



スイーツbuffetをお楽しみいただいた後、47 階の SKY PLAZA IBASHO でゆったりと贅沢な時間を過ごせるプランを販売いたします。

〔平日限定〕1 名様

（大人）7,500 円 （小学生）6,000 円 （4～5 歳）4,000 円

※3歳以下は無料 ※各種優待・割引対象外

※記載の料金は全てサービス料・税金込み

※ご利用時間 14:30～16:30 スイーツbuffet、16:30～22:00 SKY PLAZA IBASHO

■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・齊藤 直子・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