

2025 年 5 月 21 日
株式会社京王プラザホテル

1 日限定 20 食！バーテンダー考案・マンゴーをふんだんに使用した 大人のかき氷を期間限定発売。

味の変化を楽しめる「ダークラムが香るカラメルシロップ」もご用意。

～＜カクテル&ティーラウンジ＞にて 6 月 1 日（日）～9 月 30 日（火）まで提供～



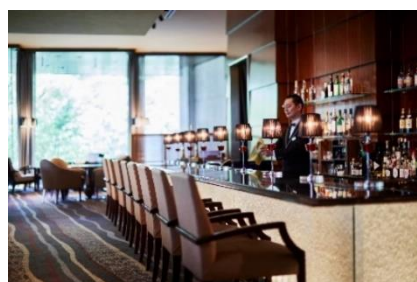
https://www.keioplaza.co.jp/event/shaved_ice2025/

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、「バーテンダーが贈る贅沢なマンゴーのかき氷～2 種類のふわふわエスプーマとラム酒香るシロップ～」を、京王プラザホテル 3 階＜カクテル&ティーラウンジ＞にて 2025 年 6 月 1 日（日）～9 月 30 日（火）の期間、1 日 20 食限定で発売します。

本商品は、「バーテンダーが贈るかき氷」をテーマとして、京王プラザホテルのバーテンダーが試行錯誤を重ねた結果完成しました。今夏も猛暑が予想される中、涼しいホテルのラウンジでとっておきの逸品をぜひお召し上がりください。

■まるでラム酒とマンゴーのカクテルのような大人のかき氷が登場！

京王プラザホテルでは、夏の到来に合わせて毎年趣向を凝らしたかき氷メニューを提供しています。今年はいまだにない新しい商品をお客様に味わっていただきたいとの想いから、当ホテルが誇る「バーテンダー」という強みに着目。佐藤賢一をはじめとした腕利きのバーテンダー数名が集い、「お客様がバーで食べたくなるようなかき氷」を考案しました。自家製マンゴーシロップの材料として通常は水を使用するところをノンアルコールの白ワインに変更したほか、ラム酒ならではの贅沢な味わい深さを堪能でき、味の変化をお楽しみいただける「ダークラムが香るカラメルシロップ」をショットグラスで提供するなど、カクテルをたしなむかのような“大人のかき氷”に仕上がりました。



カクテル&ティーラウンジ内装

■自家製シロップやエスプーマなど、夏の果物であるマンゴーをふんだんに使用



果肉を煮詰めて作った自家製シロップとエスプーマをかけ、ごろごろと大きな果肉をトッピングするなど、夏のフルーツであるマンゴーをふんだんに使用しています。また、マンゴーの濃厚な甘さを引き締めることを目的に、ヨーグルトとマンゴーのエスプーマそれぞれに隠し味としてレモン果汁をプラスして、次の一口を誘うような夏らしい爽やかさを実現しました。

■「ダークラムが香るカラメルシロップ」で味のアレンジが可能に



途中で風味に変化をもたせるため、「ダークラムが香るカラメルシロップ」をご用意しました。特徴は、ラム酒ならではの熟成された甘く華やかな香りとまろやかな口当たり、奥深いコクのある芳醇な味わい。お好みでかければトロピカルなテイストが一変し、後引くおいしさと大人のデザートらしい高級感を楽しめます。

■バーテンダー御用達の純氷はシロップや具材との相性抜群！

氷には、新宿氷業株式会社が手掛けるバーテンダー御用達の純氷「角氷」を使用。純氷とは、厳しく品質管理された水から、製氷技術を極めた作り手によって丁寧に製造されたわずかな不純物も含まない氷です。飲料水を何重にもろ過し、48 時間かけて丹念に仕上げられています。溶けにくく、食べたときに口の中で優しく溶けていき、シロップや具材との相性も抜群です。

◆バーテンダー・佐藤賢一 プロフィール



1988 年に京王プラザホテルに入社。1992 年にバーテンダー資格を取得し、スカイラウンジ〈オーロラ〉や〈カクテル & ティーラウンジ〉など数多くのバー・ラウンジで経験を積み、カクテルコンペティションに出場するなどバーテンダーとして腕を磨く。2010 年にはマスターバーテンダー資格を取得。黄綬褒章を受章した渡辺一也らと共にバー・ラウンジを支え続ける、京王プラザホテルが誇るバーテンダーの一人。

◆バーテンダー・佐藤賢一のコメント

マンゴーをたっぷり使った夏らしいかき氷をバーテンダーならではの大人の逸品に仕上げています。カクテル & ティーラウンジのバーテンダーが集まって「お客様がバーで食べたいようなかき氷」を追究し、全体の味のバランスを整えるためにお酒の風味の加え方やエスプーマの甘味の調整に試行錯誤を重ねました。ダークラムの芳醇な香りのシロップをかけて味の変化をお楽しみください。

■ 概要



◆バーテンダーが贈る贅沢なマンゴーのかき氷〜2 種類のふわふわエスプーマとラム酒香るシロップ〜（1日20食限定）

販売期間：2025年6月1日（日）～9月30日（火）

販売場所：京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿 2-2-1）3 階／<カクテル&ティーラウンジ>

・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

営業時間：10:00～21:00（ラストオーダー 20:30）

価格：4,000 円（コーヒーまたは紅茶のドリンクセット）

2,900 円（単品）

※記載の料金は全てサービス料・税金込

特設ページ URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/shaved_ice2025/

<カクテル&ティーラウンジ> 公式サイト：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/ct/>

■ 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