

2025年6月20日
株式会社京王プラザホテル

夏香るフルーティーなケーキ&涼やかなグラススイーツのほか 冷やして美味しいサクッと軽やかなブレッドも。 「サマーフルーツフェア fruity×juicy」を開催

夏の手土産やお酒とのペアリングにも最適な「サマーシュトーレン」や2種の「ケーキ・サレ」も
7月1日（火）～8月31日（日）まで販売※一部商品は9月上旬まで



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

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/フードブティック<ポピンズ>にて2025年7月1日（火）～8月31日（日）の期間限定で、夏に旬を迎えるフルーツをふんだんに使用した「サマーフルーツフェア fruity×juicy」の商品を販売いたします。*暑い夏に喜ばれる、口当たり軽やかで爽やかなスイーツやブレッドは、ご宿泊滞在時はもちろんのこと、手土産やご自身へのご褒美スイーツとしてもお楽しみいただけます。

*一部9月上旬まで販売している商品もございます。詳しくはホームページをご確認ください。

■「サマーフルーツフェア fruity×juicy」3つのこだわり

(1) サマーフルーツを贅沢に使用したホテルならではの上品な味わい

マンゴーやパイナップル、パッションフルーツなどのサマーフルーツをたっぷりを使用したスイーツは、なめらかなクリームやプリンに軽やかなフルーツ素材のソースやジュレを添え、フルーツ本来が持つ味わいを引き立たせた上品な一品です。また、夏の明るい陽射しのようなビタミンカラーのスイーツを綺麗に重ね上げ、この時季にピッタリな華やかな見た目にもこだわりました。

(2) パティシエがこだわった夏らしい食感

フルーツそのものの甘さや酸味が豊かに感じられるフルーティーな味わいに、果汁が口いっぱい広がるようなジューシーさを加え、気分がリフレッシュできるような食感と、口に入ると涼しさが広がるような軽やかな口当たりを意識し仕上げました。

(3) お酒とのペアリングも楽しめるひんやり商品

伝統的なクリスマス菓子を、トロピカルなドライフルーツを使用した夏仕様の「サマーシュトーレン」にアレンジし、今季も販売いたします。またお食事としても人気のある塩気のきいた「ケーキ・サレ」は、米粉を使用したグルテンフリーと夏野菜をゴロっと使用した食べ応えのある2種からお選びいただけます。どちらもキリッと冷やしたお酒と相性抜群な暑い時期に冷やして楽しめる逸品です。

■「サマーフルーツフェア fruity×juicy」ラインナップ



左手前) ヴェリーヌ・ペーシュ、左奥) ヴェリーヌ・マンゴー、右手前) アナナス パッション

【スイーツ】

販売期間：7月1日（火）～8月31日（日）

価格：各820円(税込)

■ヴェリーヌ・ペーシュ

ジャスミンティーのババロアにマスカルポーネのクリーム、桃のジュレを重ね、フレッシュな桃をのせた、桃そのものを味わうようなグラススイーツに仕上げました。“ふるふる”とした食感とゴロっとした桃のみずみずしくフレッシュな爽やかさをご堪能いただけます。

■ヴェリーヌ・マンゴー

なめらかな口当たりの杏仁豆腐とマンゴープリンを重ね、濃厚な甘みたっぷりのマンゴーをのせた夏の贅沢なスイーツです。杏仁豆腐とマンゴープリンの食感を統一することで、口の中でより一体感をますグラススイーツに仕上げました。

■アナナス パッション

ココナッツ香るホワイトチョコのクリームでパッションフルーツとパイナップルのクリーム、ミルクチョコのクリームを包み調和させました。パッションフルーツとパイナップルのトロピカルな酸味がきいた、スツと消えるような舌触りで、パイナップルのジューシーなコンポートがアクセントになった夏らしいスイーツです。

【ブレッド】



左) レモンクリーム 右) ディプロマット

販売期間：7月1日(火)～8月31日(日)

価格：レモンクリーム 380円(税込) ディプロマット 350円(税込)

■デニッシュコロネ (レモンクリーム/ディプロマット)

サクサクに焼き上げた自家製デニッシュ生地に、レモンピール入りの爽やかなレモンクリームと自家製カスタードクリームに生クリームを足した軽やかなディプロマットクリームをたっぷり詰めた、冷やして食べる夏季限定のブレッドです。

■夏の手土産やお酒とのペアリングにも最適な【夏の限定商品】

■サマーシュトーレン



販売期間：8月31日(日)まで

価格：2,600円(税込)

トロピカルフルーツの代表格であるマンゴーやパイナップルのほか、オレンジピール、レモンピールを白ワインと柑橘リキュールに漬け込み、香り高いアールグレイ生地に混ぜ合わせて焼き上げました。また、生地にはマンゴーピューレを混ぜ込み、通常は全卵のところを卵黄のみを使用することで、よりしっとり感を増した、上品でフルーティーな味わいに仕上げました。暑い夏の日には、キリッと冷やしたアイスティーや白

ワインとのペアリングがおすすめです。

「シュトーレン」はドイツの伝統的なクリスマス菓子で、京王プラザホテルでも1971年の開業当時の初代製菓料理長ハルトムート・カイトルのレシピが半世紀を経た今でも大切に受け継がれています。ラム酒に漬けたドライフルーツやナッツ、スパイスをふんだんに使用しどっさり濃厚な味わいが特徴ですが、夏季限定で販売する「サマーシュトーレン」は夏の果実の爽やかな味わいにこだわっています。

【ケーキ・サレ】



販売期間：9月上旬まで

価格：各1,500円(税込)

■ケーキ・サレ ヴェール

小麦粉のかわりに米粉を使用したグルテンフリーのケーキ・サレです。

濃厚なバジルの香りと黒胡椒をアクセントに、豆乳やモッツアレラチーズのほどよい甘さが口の中いっぱいに広がる優しい味わいの一品です。飾りにあしらったアスパラガスをはじめ、中にはブロッコリーやそら豆、グリーンピースなど緑の野菜をふんだんに使用しました。少し冷やして白ワインやビール、リメイクして紅茶とペアリングするのもおすすめです。

画像左) ケーキ・サレ ヴェール 右) 夏野菜のケーキ・サレ

■夏野菜のケーキ・サレ

ズッキーニや赤ピーマンなど夏野菜がゴロっと入った食べ応えのあるケーキ・サレです。

ふんわりと優しい卵の甘さと、ベーコンやアンチョビ、チーズのコクが広がるリッチな味わいが白ワインや軽めのビールとの相性も抜群です。

■担当パティシエのご紹介

◆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

夏の暑い時季に、手に取っていただけるよう見た目の涼やかさにこだわったグラススイーツを主体にご用意いたしました。夏に旬を迎えるジューシーなフルーツを使用し、口にふくんだときの喉ごしのなめらかさと清涼感を意識し、バランスよく仕上げました。

■「サマーフルーツフェア fruity×juicy」概要

販売期間：2025年7月1日（火）～8月31日（日）※一部商品は9月上旬まで

販売場所：京王プラザホテル 2階/フードブティック<ポピンズ>（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

営業時間：8:00～21:00

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

<ポピンズ>公式サイト：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins/>

■ 2階／オールデイダイニング〈樹林〉にて「サマースイーツbuffet」も開催



2階／オールデイダイニング〈樹林〉では、8月31日（日）まで「サマースイーツbuffet」も開催いたします。“五感で楽しむスイーツガーデン”をテーマに、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お楽しみいただけます。パティシエがライブキッチンで仕上げるできたてスイーツや、自分で作れるサマーフルーツのクラフトパフェなど、夏のフルーツを満喫いただけるスイーツbuffetです。

◆サマースイーツbuffet 概要

期間：～2025年8月31日（日）

場所：2階／オールデイダイニング〈樹林〉

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/

■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