

2025年12月11日

まるで春のガーデンパーティ！
五感でいちごを楽しむ「ストロベリースイーツブッフェ」を開催。
伝統レシピの王道スイーツから目の前で仕上げる”体験型”クレープ、
トレンドの焼きドーナツまで贅沢に堪能。

～1月15日（木）～5月6日（水・休）の開催期間中、前後半で異なるメニューを展開～



https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/strawberry_sweets2026/

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／オールディーダイニング＜樹林＞にて、「いちごとお花が春の訪れを呼ぶガーデンパーティ」をテーマにした「ストロベリースイーツブッフェ」を2026年1月15日（木）～5月6日（水・休）の期間、開催いたします。

今回のストロベリースイーツブッフェでは、いちごが主役の王道スイーツをホテル伝統のレシピでお楽しみいただけるほか、ライブキッチンで仕上げる焼きドーナツやクレープなどのトレンドメニュー、さらに期間中の前後半でテーマが変化する多彩な味わいをご用意。ショートケーキやタルトといった王道の美味しさを楽しめるのはもちろん、五感でいちごを満喫できる特別な体験をお届けします。

■ストロベリースイーツブッフェ・3つのポイント

（1）主役はいちご！ホテル伝統のレシピで楽しむ王道スイーツ

毎年人気のショートケーキやタルト、ミルフィーユなど、いちごの王道スイーツをホテル伝統のレシピでご用意。いちご本来の美味しさを最大限に引き出した、こだわりの味わいを存分にお楽しみいただけます。



ホテル伝統のフレジエ



ストロベリーピスタチオタルト



ストロベリーミルフィーユ

(2) トレンド×できたてスイーツをライブキッチンからお届け

「樹林」には調理風景が見える「ライブキッチン」がございます。パティシエが目の前で仕上げるスイーツだからこそ生み出せる「パリサクッ」「パリトロッ」などのオノマトペをご堪能ください。トレンドのクレープやドーナツをできたてでお楽しみいただけるほか、いちごとホワイトチョコレートで仕立てるモンブランや濃厚なフォンダンショコラなど、五感で楽しめる多様な体験を満喫できます。

・体験型クラフトスイーツ

お客様から好評のできたてクレープが、ソースやフルーツなど、お好みのトッピングを選んで仕上げる「クラフトクレープ」に進化。生地の配合にこだわったもちもち食感のクレープをお客様ご自身で完成させる楽しさをご提供します。また、これまでご好評いただいている「クラフトパフェ」も彩り豊かなトッピングでお楽しみいただけます。



クラフトクレープ



クラフトパフェ

・トレンドの焼きドーナツが新登場

新たなトレンド×できたてスイーツとして、ホテルオリジナルの「グレーズド・ベイクドドーナツ」が登場します。アーモンドパウダーを混ぜ込んでしっとりと焼き上げた焼きドーナツは、バニラビーンズの贅沢な香りが広がります。



グレーズド・ベイクドドーナツ

(3) 前半と後半で異なる味わい！訪れるたびに新しい発見

開催期間を前後半に分け、異なる味わいとメニューを展開。リピートするたびに新しい発見と旬の美味しさに出会えます。

・前半（1月15日～3月15日）

チョコレートとの組み合わせや、寒い冬に温まるストロベリーグラタンなど、濃厚で深みある冬の味わいにフォーカスして展開します。



前半ラインナップ



上：ザ・ショコラ

下：フレーズ・フロマージュ

・後半（3月16日～5月6日）

ピスタチオや抹茶などを取り入れ、軽やかで彩り豊かな春のスイーツへと内容を一新します。



後半ラインナップ



上：ザ・ショコラ・抹茶

下：フレーズ・ピスターシュ

■その他のこだわりポイント

いちごスイーツとともに楽しむ、スペシャリストが手掛けたスペシャルドリンク

前半はアドバンスド・コーヒーマイスターの三浦朝(はじめ)、後半はティーインストラクターの清水梨紗が手掛けるスペシャルドリンクをそれぞれ3種販売します。いちごスイーツをより一層引き立てる特別な一杯を堪能いただけます。



前半ラインナップ

左からストロベリーローズ、ベリーベリーベリー、ショコラストロベリー



後半ラインナップ

左からフラワーピーチティー、パッションオレンジスカッシュ、
抹茶とホワイトチョコレートオレ

空間・軽食・プランも充実

・店内装飾

「いちごとお花が春の訪れを呼ぶガーデンパーティ」をテーマに、パステルカラーのやわらかな色合いを基調とした春らしい華やかな装飾を展開します。



・軽食（セイボリー）

コールドメニューは前半に「選べるピンチヨスブリニ」、後半に「たまごたっぷりサンド」をご用意。さらに、前後半を通して色とりどりのサラダをお楽しみいただけます。ホットメニューはパスタやピッツアを少しづつお楽しみいただけるミニサイズで展開し、前後半で約半数のメニューを入れ替えます。遅めのランチ利用にもおすすめです。



セイボリーメニュー（左：前半、右：後半）

・学生に嬉しい平日限定「学割プラン」を新設

開催期間中は学生の春休みの時期にも当たるため、学生にもご利用いただきやすい「平日限定・学割プラン」（5,200 円・数量限定）を新設しました。このほかにもアニバーサリープラン、スペシャルドリンクプランなど、様々なお客様のニーズに対応したプランをご用意しています。

■ストロベリースイーツブッフェ概要

期間：【前半】2026年1月15日（木）～3月15日（日）【後半】3月16日（月）～5月6日（水・休）

会場：京王プラザホテル（新宿）2階／オールディーダイニング＜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

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

※ドリンクは30分前ラストオーダー

料金：平日 大人 6,000円、小人（4歳～小学生）4,000円

土日祝日 大人 6,300円、小人（4歳～小学生）4,000円

※3歳以下は無料

特別プラン：

乾杯スパークリングワイン付きプラン 6,900円（乾杯スパークリングワイン・卓上装飾付き）

乾杯スペシャルドリンク付きプラン 6,800円（乾杯スペシャルドリンク・卓上装飾付き）

平日限定・学割プラン 5,200円（数量限定）

※記載の料金は全てサービス料・税金込



乾杯スパークリングワイン付きプラン

内容：

＜スイーツ＞

【前半】ホテル伝統のフレジエ、ストロベリーチョコレートタルト、ザ・ショコラ、ストロベリーミルフィーユ、フレーズ・フロマージュ、グレーズド・ベイクドドーナツ、クラフトクレープ、クラフトパフェ、絞りたてストロベリーモンブラン ほか全 17 種

【後半】ホテル伝統のフレジエ、ストロベリーピスタチオタルト、ザ・ショコラ・抹茶、ストロベリーミルフィーユ、フレーズ・ピスターシュ、グレーズド・ベイクドドーナツ、クラフトクレープ、クラフトパフェ、絞りたてストロベリーモンブラン ほか全 17 種

＜セイボリー＞

【前半】サラダブッフェ、選べるピンチヨスブリニ、チキンディアボラ 特製デミグラスソース、フレンチフライ 選べるソース、きのこのクリームパスタ、シーフードピラフ、トムヤムヌードル、マルゲリータ ピツツア ほか全 12 種

【後半】目の前で仕上げる特製サラダ、たまごたっぷりサンド、チキンディアボラ 特製デミグラスソース、フレンチフライ 選べるソース、昔ながらのナポリタン、カツオと柴漬けの香味丼、トムヤムヌードル、桜えびのピツツア ほか全 12 種

＜ドリンク＞

コーヒー、紅茶、ソフトドリンク

その他有料でスペシャルドリンクもご用意しております。

※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/pages/strawberry_sweets2026/

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

■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/>

本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

ジョン シヨン
鄭 守娟 · 鈴木 亮太 · 荻野 裕基 · 伊原 悠人 · 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