

2026年8月27日
株式会社京王プラザホテル

大粒のシャインマスカットや濃厚な焼き芋など秋の味覚が勢揃い 背徳感あふれる出来立てスイーツも楽しめる 「オータムスイーツbuffet」を開催

～10月1日（木）から11月30日（月）までオールデイダイニング＜樹林＞にて～



https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/autumn_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／オールデイダイニング＜樹林＞にて10月1日（木）～11月30日（月）の期間、「オータムスイーツbuffet」を開催いたします。今回のテーマは「出来立てスイーツを味わう秋のリッチなご褒美時間」。「背徳バターブリュレやきいも」や、「カルピス(株)バターの背徳シュガーバタークレープ」など、SNS等で注目の「背徳スイーツ」を目玉とした出来立てライブスイーツをご用意いたします。また、毎年お客様からご好評の声をいただく大粒のシャインマスカットをふんだんに使用したショートケーキやタルトも提供いたします。また、10月まで待てないというお客様のご期待にもお応えし、スイーツbuffetの一部メニューを手軽に楽しめる「秋の陽だまりアフタヌーン」を9月1日（火）よりご用意いたします。

■ オータムスイーツbuffetを楽しむ3つのポイント

（1）背徳感あふれるご褒美スイーツ

秋の食材を活かすとともに、SNS等で人気の「背徳スイーツ」をライブキッチンより出来立てでご用意いたします。「背徳バターブリュレやきいも」は、ねっとり甘い焼き芋に濃厚ブリュレを重ね、表面をパリッと香ばしくキャラメリゼするだけでなく、仕上げにバターを加えることでよりコク深く、至福のくちどけをお楽しみいただけます。また「カルピス(株)バターの背徳シュガーバタークレープ」は、ホテルパティシエが目の前で作り上げる熱々クレープにカルピス(株)バターのをせ、豊かな香りとジュワっととろける芳醇な味わいをお楽しみいただけます。お好みのトッピングを組み合わせ、さらに罪深いご褒美デザートへのアレンジもおすすめです。



背徳バターブリュレやきいも



カルピス(株)バターの背徳シュガーバタークレープ

(2) 秋の味覚を感じる定番スイーツ

昨年多くのお客様からご好評をいただいた、シャインマスカットを使用したスイーツが今年も登場します。開業 55 周年を迎えた京王プラザホテルの伝統レシピで作る、ふわふわ柔らかなスポンジ生地と口当たりなめらかな生クリームが織りなすシンプルな「シャインマスカットのショートケーキ」、しっとり生地とバニラ香る自家製カスタードクリームとの相性抜群の「シャインマスカットのタルト」のほか、華やかに香るエルダーフラワージュレとみずみずしいシャインマスカットにアブリコットの爽やかな酸味を加えたグラスデザート「シャインマスカットとエルダーフラワーのヴェリーヌ」など、大粒のシャインマスカットを贅沢に使用したスイーツが揃います。



そのほか、月替わりの秋のフルーツタルトとして、10 月には完熟いちじくを贅沢に敷き詰め、とろける味わいが特徴の「いちじくのタルト」、11 月には濃厚な甘みとなめらかなちどけが特徴の山形県高島町産ラ・フランスを丁寧に煮詰めた「高島町ラ・フランスの芳醇タルト」を用意いたします。旬のフルーツそのものの美味しさを活かしたスイーツを、ブッフェスタイルで心ゆくまでご堪能ください。

(3) 「とろっ、パリッ、さくっ」食感を楽しむ出来立てスイーツ

<樹林>のライブキッチンからお届けするスイーツの数々は、ご家庭では味わえない、ホテルパティシエによる出来立てならではの食感が魅力です。丁寧に仕上げる自慢のスイーツを、とろっ、パリッ、さくっと変化する食感とともに楽しみください。



洋梨キャラメリゼのミルフィーユ

濃厚な甘さの洋梨をバニラ香る自家製カスタードクリームとともに贅沢にサンドし、出来立てのパリさく食感が楽しめる新感覚のミルフィーユです。



絞りたてモンブラン

クラシカルモンブランをお客様の目の前で絞り出し、出来立てをお届けします。

さくっと焼き上げたメレンゲに、生クリームとマロンのヴェルミセルが秋らしい味わいを演出した一品です。



極とろフォンダンショコラ

スプーンを入れた瞬間、オペラ社の高級ハイカカオチョコレート「カルパノ」を贅沢に使用したガナッシュがとろっとあふれ出し、格別なくちどけを感じられます。中には贅沢な栗の渋皮煮が隠れており、ショコラの濃厚な甘みと、栗のしっとりとした甘みの二重奏をお楽しみいただけます。

■ その他のこだわりポイント

秋の味覚を楽しむ「ご褒美セイボリー」

完熟カボチャの甘みが溶け込む濃厚クリームソースをまとったニョッキに、パルミジャーノ・レッジャーノで旨みとコクをプラスした「溺れパルミジャーノと濃厚カボチャクリームニョッキ」、ほくほくのさつまいもに上品なソルトとコク深いメープルシュガーの2つのトッピングで味の変化を楽しめる「無限さつまいもスティック〜ソルト&メープルシュガー〜」など、セイボリーにも背徳感満載のメニューをご用意しました。さらに「クラフトオープンサンド」では生ハムやチーズ、フルーツ等のトッピングをご自身でお選びいただくオリジナルサンドをお楽しみいただけます。



秋のご褒美時間を彩る「スイーツガーデン」

会場のオールデイダイニング＜樹林＞の店内は、「リッチなご褒美スイーツガーデン」をテーマに、“背徳的なご褒美時間”を彩るグラスやカトラリー、テラコッタカラーを基調としたお花のブーケが華やかな空間を演出いたします。秋の到来を五感で感じられるスイーツガーデンで、幸せなひとときをお楽しみください。

秋の味覚をお手軽に「秋の陽だまりアフタヌーン」

スイーツbuffet期間中は、火曜日と水曜日限定でアフタヌーンプレートをご提供いたします。より手軽に秋のスイーツを楽しみたいお客様向け、スイーツbuffetのメニューの中から厳選したスイーツ 4 種とアペリティフプレートをセットでご用意いたしました。ハーブティーなど 15 種類以上のドリンク飲み放題もお付けし、2 時間制でゆったりとお楽しみいただけます。

なお、10 月まで待てないお客様のご期待にもお応えし、9 月 1 日（火）～30 日（水）までの 1 か月間は、曜日を問わず全日ご提供いたします。一足先に旬のスイーツをお楽しみください。



詳細

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～30 日（水）全日
10 月 6 日（火）～11 月 25 日（水）
※火・水曜日限定（祝日除く）

価格：3,800 円

時間：14:30～／15:00～／15:30～（各 2 時間制）

※ 1 日限定 20 食

■ オータムスイーツbuffet概要

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）

※上記期間のうち、木～月曜日・祝日開催

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：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：

スペシャルドリンク付きプラン 6,900 円（乾杯ドリンク・卓上装花付き）
スイーツbuffet×IBASHO デイタイム 6,800 円（平日限定）
スイーツbuffet×IBASHO ナイトタイム 7,800 円（平日限定）
WEB 早割プラン 平日 5,200 円 土日祝日 5,500 円
WEB 直前割プラン 平日 5,400 円 土日祝日 5,600 円
学割プラン 5,200 円（平日・数量限定）

内容

＜スイーツ＞ 背徳バターブリュレやきいも、カルピス(株)バターの背徳シュガーバタークレープ
シャインマスカットのショートケーキ、シャインマスカットのタルト、秋のフルーツ
タルト、洋梨キャラメリゼのミルフィーユ、絞りたてモンブラン、極とろフォンダンショ
コラ、ほか全 20 種

＜セイボリー＞ クラフトオープンサンド、エビとイカの秋色マリネ～柿ピューレ仕立て、冷製
かぼちゃのスープ、スパイス香るカレーピラフ、溺れパルミジャーノと濃厚カボ
チャクリームニョッキ、無限さつまいもスティック～ソルト&メープルシュガー～
ほか全 12 種

＜ドリンク＞

コーヒー、紅茶、ソフトドリンクほか

＜スペシャルドリンク＞

アイス：ソルトチャイミルクティー、オレンジシャーリーテンプル、林檎とクランベリースカッシュ 各 1,400 円

ホット：洋梨アールグレイティー、ローズテッドマロンティー 各 1,200 円



■ 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 スヨン 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