

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

サンタと過ごすおうちをイメージした2層の新作ケーキや
 幻想的な世界観を表現した限定ケーキなど全8種を販売
 2021年 京王プラザホテル八王子のクリスマスケーキ
 10月1日(金) 予約受付開始

京王プラザホテル八王子(東京:八王子市、総支配人:徳原透)は、10月1日(金)より2021年クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。可愛い三角屋根をあしらった新作のおうちケーキや、繊細なチョコレートの小箱の中に美しい森をテラリウムのように表現した限定のケーキなど、パティシエが“思わず笑顔が溢れるように”と思いを込めて作り上げた全8種類を販売いたします。

「コティ〜サンタと過ごすお菓子のおうち〜」は上質な生クリームを使用した苺のショートケーキと、バナナのほのかな甘さが感じられるチョコレートケーキの2層仕立てに、クッキーの扉や苺ムースでできた赤やオレンジの三角屋根のおうちでサンタクロースがお出迎えします。色とりどりのお菓子のおうちが、ご家族とともにおうちで過ごすクリスマスに彩りを添えます。



ベルフォーレの小箱
 ~美しい森のテラリウム~

30個限定の「ベルフォーレの小箱〜美しい森のテラリウム〜」はパティシエの技術と感性が光る、芸術的な逸品です。繊細なチョコレートの小箱を開けると、抹茶とチョコレートのダミエケーキの上にブッシュ・ド・ノエル、マカロン、フルーツやレモンタルトが並び、美しい森の風景が現れます。さながらテラリウムのような幻想的な雰囲気とともに、クリスマスの特別なひと時をお過ごしいただけます。

また、若手パティシエ金子雄司が腕を振った「ノエル・ルビー」は、濃厚なルビーチョコレートのムースの中に、バニラの香りを際立たせたクレームブリュレとパッションフルーツゼリーを入れた、甘酸っぱさが絶妙な味わいの新作ケーキに。ルビーチョコレートの華やかなピンク色に加え、クリスマスオーナメントやフルーツのデコレーションで、可愛らしくもエレガントな仕上がりとなっております。

その他、フランス産の風味豊かな栗のピュレを使用した、洋酒が香る大人の味わいの定番人気商品「モンブラン」、選べる4つのサイズの「ショートケーキ」など、バラエティ豊かにご用意いたします。また、ご友人やご家族とのパーティを迷われている方にも、お届けもののプレゼントとしてクリスマスを楽しんでいただこうと12月1日(水)より先行して、3種類の「パウンドケーキ」も販売いたします。



コティ〜サンタと過ごすお菓子のおうち〜



ノエル・ルビー

■2021年 京王プラザホテル八王子のクリスマスケーキ

「コティ〜サンタと過ごすお菓子のおうち〜」

5,000円※税金込 **数量限定／要予約** 【23cm×8cm】

「ベルフォーレの小箱〜美しの森のテラリウム〜」

8,000円※税金込 **30個限定／要予約** 【15cm×15cm】

「ノエル・ルビー」 3,900円※税金込 【16cm】

「モンブラン」 4,300円※税金込 【16cm】

※アルコールを使用しています。

「ショートケーキ」 3,900円※税金込 【16cm】

※19、21、24cmもごさいます。

「リッチ・ショコラのパウンドケーキ」

「紅茶とりんごのパウンドケーキ」

「マロン・ルージュのパウンドケーキ」

各 2,900円※税金込 【15cm×6cm】

◇ご予約受付：10月1日（金）～12月20日（月）※ご予約多数により売り切れとなる場合がございます。

◇お渡し日時：12月21日（火）～12月25日（土）11:00a.m.～8:00p.m. ※パウンドケーキ3種類は12月1日（水）～

◇お渡し場所：1階／<ロビーラウンジ>



ショートケーキ



リッチ・ショコラの
パウンドケーキ



紅茶とりんごの
パウンドケーキ



モンブラン



マロン・ルージュの
パウンドケーキ

お問合せ・ご予約／（042）656-6721 【レストラン予約直通】10:00a.m～6:00p.m.

■本件に関するお問合せ先

京王プラザホテル八王子 八王子オフィス 営業企画 齊藤 直子 矢嶋 亮平

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1 www.keioplaza.co.jp/hachioji

Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094