

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

暑い夏を涼やかに「パティシエのかき氷」を販売 選べる個性豊かなパティシエ特製ソースの組み合わせ方で 自分だけのオリジナルのかき氷に変化！

7月1日(金)～8月31日(水) 1階/<ロビーラウンジ>

京王プラザホテル八王子(東京：八王子市、総支配人：徳原透)では、暑い夏を迎える7月1日(金)から8月31日(水)までの期間、1階/<ロビーラウンジ>にて、月替わりで選べるパティシエ特製の手作りソースが魅力的な「パティシエのかき氷」を販売いたします。

昨年から販売を開始した「パティシエのかき氷」は、かき氷好きのパティシエ山崎光行が、氷選びからシロップ、ソース作りと試行錯誤して作り上げたこだわりの逸品です。ベースになる氷は、不純物を取り除いた水を時間をかけて凍らせた純度の高い純氷を使用し、ふんわりとさせるため数回に分けて盛り付けいたします。最初に提供された氷には、ミルクと練乳でじっくりと炊き上げたミルクシロップまたははんさい糖を使った優しい甘さの糖蜜シロップをかけて味わっていただき、口の中に涼やかさとシロップの甘い余韻を残します。次にお好みのソース2種をハーフ&ハーフでかけてシンプルにソースの素材と氷の相性を堪能したあとは、ミックスして味変の面白さも体験していただけます。選べるソースの組み合わせ次第で、オリジナルかき氷ならではの醍醐味をお楽しみいただけます。



パティシエこだわりの個性豊かな特製ソースは月替わりで5種類ずつご用意し、内2種類をお好みでお選びいただけるほか、追加(有料)でソースの種類を増やすことも可能です。

【7月のソース】

- 苺・・・果肉がごろっと入った定番ソースにフレッシュの苺を添えて。
- 酒粕フロマージュ・・・酒粕香るなめらかで濃厚なソース。クリームチーズとまぜて味わいも抜群に。
- 抹茶あずき・・・抹茶に練乳を加えとろりと濃厚なソースに、小豆をトッピングして。
- トロピカル・・・バナナ、マンゴー、パイナップルに数種のスパイスを加えエキゾチックな味わいに。
- 塩キャラメルクランブル・・・丁寧に炊き上げた塩キャラメルクリームにメイプルクッキーを添えて。

【8の月ソース】

- 桃・・・旬のフレッシュな桃をふんだんに使用した果実味あふれる一品。
- 赤ワインいちじく・・・自家製サングリアのシロップで煮込んだいちじくがとろける美味しさ。
- ピスタチオ・・・ピスタチオと練乳をまぜ、口の中に広がる甘さと香ばしさが絶妙。
- かぼちゃ・・・時間をかけて丁寧に濾して仕上げたソース。まったりとなめらかな食感が特徴。
- ミックスベリーヨーグルト・・・水切りヨーグルトの濃厚ソースにベリーのコンポートを添えて。

■パティシエのかき氷

◇期間 7月1日(金)～8月31日(水) ◇場所 1階/<ロビーラウンジ>

◇時間 11:00～16:30 ◇料金 1,500円(選べるソース2種付) ※追加ソース1種につき300円

URL : https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/restaurant/menu/lobby_kakigori

※上記料金はサービス料・税金込です。※写真はイメージです。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。最新の情報はホームページをご確認ください。

お問合せ・ご予約 : (042) 656-6721 【レストラン予約直通】

■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 営業企画担当 倉品 義隆・齊藤 直子

〒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