

NEWS RELEASE



KEIO PLAZA HOTEL
HACHIOJI

京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

パーティの主役に！蒸気機関車をモチーフにした限定ケーキをはじめ
2種の味が堪能できるカラフルな新作ケーキなど全8種を販売
2022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（土）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：阿部亮一)は、10月1日(土)より2022年クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。パティシエが細部までこだわりつくり上げたお菓子の蒸気機関車をはじめ、サンタからの贈り物をイメージした2種のケーキが味わえる新作ケーキなど、パティシエたちが“素敵なクリスマスの思い出になるように”と願いを込めてつくり上げた全8種類を販売いたします。



【2022年 京王プラザホテル八王子のクリスマスケーキ】

パーティの主役！25個限定ケーキ

■「聖夜を駆ける Sweets Train」

13,000円 25個限定／要予約 【各22cm×7.5cm】

パティシエの技術と感性が冴えわたる繊細なチョコレート細工をまとい、見て楽しく食べて美味しいファンタジーの世界に登場するようなお菓子の蒸気機関車です。ピスタチオクリームを包み込んだ濃厚なチョコレートムースを先頭に、色とりどりのフルーツをのせたフルーツケーキが連なり、中央の車掌室からは可愛らしいサンタが顔を出した、クリスマスパーティの主役になる25個限定のスペシャルケーキです。



楽しさ溢れる新作ケーキ

■「ジョイ～サンタの贈り物～」

6,000円 数量限定／要予約 【15cm×15cm】

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と濃厚なチョコレートの相性が良いチョコバナナケーキの2種類をベース生地にし、両方食べたい方にぴったりなケーキに仕立てました。飾りに、可愛らしいサンタとプチシューやマカロンなどのプチスイーツを彩りに加え、わくわくするような楽しさ溢れるクリスマスをイメージいたしました。



若手パティシエ考案の新作ケーキ2種

■「ノエル・ルージュ」4,800円 要予約 【16cm】

■「ポンポネ」4,200円 要予約 【15cm×8cm】

若手パティシエ相澤俊が腕を振った「ノエル・ルージュ」は、真っ赤なサンタの装いが美しいスタイリッシュなチョコレートムースのケーキです。濃厚かつ軽やかな口当たりのチョコレートムースの中には、ベリーのジュレをアクセントにピスタチオのクリームをとじ込み、繊細なチョコレートオーナメントを最後にあしらった上品な仕上がりとなっております。次に、小林優奈が創作した「ポンポネ」はフランス語で「おめかし」を意味する可愛らしいバッグ型のケーキです。軽やかな苺のレアチーズムースの中に、濃厚なバイクドチーズケーキを包み込んだチーズケーキ好きにはたまらない一品。おしゃれをした特別な日にふさわしい、心ときめく可愛らしいケーキがクリスマスにひとときわ輝きます。



ノエル・ルージュ

ポンポネ

定番人気商品の「モンブラン」&「ショートケーキ」

■「モンブラン」5,000円【16cm】

※アルコールを使用しています。

フランス産の風味豊かな栗のピューレを使用した、優しい口当たりのババロアとマロンクリーム。ほんのり香る洋酒をあわせた大人のモンブランは上質な味わいです。

■「ショートケーキ」

4,500円【16cm】 / 5,600円【19cm】

6,700円【21cm】 / 7,800円【24cm】

大人気の京王プラザホテル伝統のショートケーキ。口当たり軽やかな生クリームに国産苺をトッピングし、可愛らしいステンドグラスに見立てたツリーを添えました。シーンによって、4つのサイズからお選びいただけます。



ちょっとしたお呼ばれや手土産にも最適な「パウンドケーキ」

■「和栗と柚子のパウンドケーキ」

■「ミックスナッツとキャラメルモカのパウンドケーキ」

各3,200円【15cm×6cm】

若手パティシエ金子雄司が考案した「和栗と柚子のパウンドケーキ」は、柚子のコンフィチュールがアクセントの生地、愛媛県産の和栗のピューレを使用したクリームを包み込み焼き上げた、和のパウンドケーキです。その他、ローストしたナッツを加えたモカのパウンド生地、濃厚な味わいの生キャラメルを包み込んだ風味豊かな「ミックスナッツとキャラメルモカのパウンドケーキ」もご用意いたしました。華やかな見た目と上質な味わいは、ちょっとしたお呼ばれや暮れのご挨拶の手土産としても気軽に渡していただけるため、12月1日（木）より先行して販売いたします。



◇ご予約受付：10月1日（土）～12月20日（火）※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（水）～12月25日（日）11:00～20:00 ※パウンドケーキ2種類は12月1日（木）～

◇お渡し場所：1階／<ロビーラウンジ>

公式HP：URL https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/event/xmas_cake

お問合せ・ご予約／（042）656-6721【レストラン予約直通】10:00～18:00

※上記料金はいずれも税金込です。※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。

■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 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