

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かき氷に変化！**

7月1日(土)～8月31日(木) 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：阿部亮一)では、暑い夏を迎える7月1日(土)から8月31日(木)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。こだわりのかき氷は、シェフパティシエ本多浩二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。最初に提供される氷にはミルクに練乳を加えたまろやかなミルクシロップまたは風味豊かで上品な甘さのてんさい糖と水あめの自家製シロップをかけて味わっていただきます。さらに今年は新作シロップとして黒糖の香り豊かな自家製シロップを追加し合計3種類の中からお選びいただけます。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方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、うち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・・・食感を残した果肉入りソースにフレッシュな苺を加えました。
- 抹茶金時・・・抹茶と生クリームで作るソースと抹茶シロップの二層の組み合わせに北海道産小豆をトッピングしました。
- 桃・・・桃のコンポートをふんだんに使用した甘酸っぱいソース。
- ピニャコラーダ(パインココナッツ)・・・パイナップルのソースにココナッツを加え、暑い夏にぴったりな爽やかなソース。
- カシスマロン・・・酸味のあるカシスソースと濃厚なマロンクリームに渋皮付きマロンを添えた一品。

【8の月ソース】

- マンゴー・・・旬のマンゴーと柑橘類を加え、スッキリとしたソースに。
- ブルーベリーヨーグルト・・・ブルーベリーの爽やかな甘酸っぱさを感じる上品なソースにヨーグルトを添えました。
- わらび餅・・・自家製の黒蜜にもちもち食感のわらび餅ときな粉の香ばしさが絶品のソース。
- 苺・・・・・・7月と同じ
- 抹茶金時・・・・7月と同じ

■パティシエのかき氷

◇期間 7月1日(土)～8月31日(木) ◇場所 1階/<ロビーラウンジ>

◇時間 11:00～17:00 ◇料金 1,800円(選べるソース2種付き) ※追加ソース1種につき400円

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

※上記料金はサービス料・税金込です。※写真はイメージです。

※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 横山 寛

〒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