

NEWS RELEASE



京王プラザホテル八王子 ニュースリリース

開業30周年感謝の気持ちを込め
サプライズ感溢れるケーキや2種の味わいが楽しめる
クリスマスケーキなど全7種類を販売
10月1日(火)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:市村和彦)は、10月1日(火)より2024年クリスマスケーキの予約受付を開始いたします。ご家族やご友人とのお集まりなどに聖なる夜を華やかに彩る、パティシエたちの素敵な時間を楽しんで欲しいという想いが詰まった贈り物。全7種類のケーキをお届けいたします。

【Christmas Cake 2024】

開業30周年スペシャルクリスマスケーキ

■「レガーロ」～サプライズを贈る～

20,000円【28cm×28cm】25台限定 要予約

開業30周年記念スペシャルクリスマスケーキ「レガーロ」。

ホワイトチョコレートのプレゼントBOX、ブッシュドノエル風ケーキ、マカロンタワーの3種で華やかに演出。プレゼントBOXの中には糖度が高くほどよい酸味のあるとちおとめのムースケーキが隠れています。BOXを開ける楽しみと、笑顔溢れる素敵なクリスマスをお過ごしください。



昨年一番人気のケーキ

■「フェット」7,200円【15cm×15cm】

上質な生クリームにフレッシュないちごをサンドした人気のショートケーキとショコラクリームにバナナをサンドしたチョコバナナケーキの2種類が味わえるスペシャルケーキです。



■「ノエル マロン」 6,000 円 【16 cm】

栗のペーストで可愛いドレス風に仕上げました。
マロンクリームの中には濃厚なチョコレートクリームと
アクセントに甘酸っぱいフランボワーズカシスジャムを
重ねました。



■「シャンティ フレーズ」 5,300 円 【16 cm】

皆様より愛され続けている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のいちごを
トッピングしました。



華やかに彩る新作ケーキ

■「ボン シェール」 7,000 円 【16 cm】

アーモンドクリームとカスタードクリームを組み合わせ
焼き上げたタルト。しっとりとした生地の上にいちごジャム、
ブルーベリージュレ入りヨーグルトムースをのせ
贅沢にいちごを飾りました。



■「ブラン・ドウ」 6,000 円 【15 cm × 8 cm】

フランス語で柔らかい白を意味するブラン・ドウの名に
ふさわしく、滑らかでふんわりとしたホワイトチョコレート
ムースと濃厚なピスタチオムースを組み合わせたエレガントな
ムースケーキ。ラズベリーの酸味がアクセントとなり、
華やかさを引き立たせました。



親しい方へのご贈答品に

■「チョコレートと柚子のパウンドケーキ」

3,800 円 【15 cm×6 cm】

チョコレート風味の生地には、香り良い柚子ピールとアーモンドを練りこみしっとりと焼き上げました。仕上げにチョコレートでコーティングし、刻んだカカオ豆、ナッツ類をトッピングしました。

※アルコールを含みます。



◇ご予約期間：2024年10月1日（火）～12月18日（水）

◇お渡し日時：2024年12月20日（金）～12月25日（水）

11：00～19：00

◇お渡し場所：2階

※ご予約多数により売切となる場合がございます。

※写真はイメージです。

※記載の料金には税金が含まれております。

※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覧ください。

◎お問い合わせ・ご予約／（042）656-6721【レストラン予約直通】10：00～18：00

■本件に関するお問い合わせ先

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・櫻井 綾

〒192-0083 東京都八王子市旭町14-1

Tel:042-656-6719 Fax:042-656-5094 <https://www.keioplaza.co.jp/hachioji/>