

京王プラザホテル多摩 ニュースリリース

街中を旅するサンタクロースをイメージした新作『ランデブー』や
 毎年大人気のショートケーキ『ジョア』など 全6種
 京王プラザホテル多摩 クリスマスケーキ 2019
 10月1日(火)予約開始

京王プラザホテル多摩（東京：多摩市、総支配人：徳原透）は10月1日（火）よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。今年はパティシエ日下部克哉の新作ケーキ3種類をはじめ、お子様から大人までお楽しみいただける全6種類をご用意いたしました。

今年の新作『ランデブー』は、サンタクロースが街中を旅しているイメージのクリスマスケーキです。クッキーのソリに乗ったサンタクロースとマカロンをツリーをデコレーションし、クリスマスの楽しさを演出しています。ソリには大人の味のオペラを、マカロンにはピスタチオのムースを隠し、ケーキの中にはコーヒー味のプラリネムース、さらにその中には相性の良いオレンジクリームとミルクチョコレートのムースをとこめました。様々な味を楽しめるバラエティに富んだケーキに仕上げました。この他シフォンケーキの『カシュミール』、モンブラン仕立ての『メロウ』を新作として販売いたします。

また今年も、11月30日（土）までにご予約のお客様には、全商品5%割引になる早期特典もございます。

■「クリスマスケーキ 2019」（パティシエ 日下部克哉）

◇新作「ランデブー」 15cm

【限定・予約販売】4,400円※税金込

楽しいクリスマスを想像させてくれるワクワクするケーキ。
 ご家族やお仲間との楽しいひと時にどうぞ。

◇新作「カシュミール」 15cm

【限定・予約販売】3,700円※税金込

しっとりとした生地とメープルの生クリームをたっぷり使用
 した贅沢なシフォンケーキです。

◇新作「メロウ」

15cm 3,900円※税金込

フランス産のマロンを使用したモンブラン仕立てのケーキです。
 カシスのクリームがアクセントになっています。

◆「ショコラ・ドウミ」

15cm 3,800円※税金込 / 18cm 4,600円※税金込

ショートケーキと生チョコレートケーキのハーフ&ハーフ。
 2種類のケーキを楽しめます。

◆「ガトーショコラ」

15cm 3,900円※税金込 ※アルコールを含みます。

香り豊かなチョコレートを絡めたアーモンド、ゲランド塩を使用した
 塩キャラメルなど素材にこだわった贅沢なチョコレートケーキです。

◆「ジョア」

15cm 3,800円※税金込 / 18cm 4,600円※税金込

毎年人気のショートケーキ。甘さ控えめの生クリームは
 口当たりがとても軽く、しっとりとしたジェノワーズとの
 相性が絶品です。



新作：ランデブー



新作：カシュミール

◎早期ご予約特典：11月30日（土）までにご予約のお客様には、全商品5%割引。

◎ご予約：2019年10月1日（火）～12月20日（金）4:00p.m.まで ※ご予約多数で完売となる場合がございます。

◎お渡し：2019年12月21日（土）～12月25日（水）4階/デリカテッセン＜ポピンズ＞ 10:00a.m.～7:00p.m.

◎お問合せ・ご予約 / (042) 374-5932 【レストラン・宴会予約直通】9:00a.m.～8:00p.m.

ニュースリリースに関するお問合せ先：京王プラザホテル多摩 営業企画担当 安藤 直美
 〒206-0033 東京都多摩市落合 1-43 www.keioplaza.co.jp/tama/ Tel.:042-374-5936 Fax:042-374-1552