

2017年7月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

富士山の天然水で作る贅沢かき氷

淡雪のような口どけの良さを

ホテル料理長オリジナルのアレンジで

2階/オールデイダイニング<樹林>、2階/コリアンダイニング<五穀亭>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は夏季期間限定で2階/オールデイダイニング<樹林>と2階/コリアンダイニング<五穀亭>の2店舗において、富士山の天然水を使用したかき氷を販売いたします。天然水氷ならではの淡雪のような口どけの良さをホテル料理長考案の各種アレンジでお届けいただけます。

<樹林>では「イチゴとラズベリー」「トロピカル」「宇治抹茶」の3種類のトッピングからお選びいただける華やかなかき氷をご提供します。広い窓から外に広がる樹木のパノラマとともに、夏の涼やかなひと時をお過ごしいただけます。<五穀亭>では、マンゴー、抹茶、苺と3種の自家製シロップによるかき氷に加え多彩な味わいが楽しめる韓国スタイルのかき氷「パッピンス」をご用意します。

【夏季限定】富士山の天然水で作るかき氷 ※記載の料金は全てサービス料・税金込

■2階/オールデイダイニング<樹林> *9月18日（月）まで



「イチゴとラズベリー」1,400円

イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリー、桑の実のコンポートを器の底に敷きつめ、自家製シロップの甘みと果物の酸味の絶妙なバランスを味わえる。

「トロピカル」1,600円

マンゴー、キウイなど彩り豊かなフルーツを贅沢にトッピング。桃やアロエなどの自家製コンポートも下に隠れていて、様々な食感と味の変化を楽しめる。

「宇治抹茶」1,200円

たっぷりの粒餡と白玉にぱりっと香ばしく焼き上げた黒ごまの自家製チュイルがアクセントに。幅広い年齢層のお客様から人気。

■2階/コリアンダイニング<五穀亭> *9月30日（土）まで

*ランチ・ディナーのデザートとしてご利用いただけるほか、午後1時～2時半は単品でも承ります。



「天然水氷のかき氷」

苺・マンゴー・抹茶の3種類 各1,200円

シロップは黒糖・てんさい糖・水飴など複数の砂糖を組み合わせたオリジナルの蜜をベースに絶妙なバランスで仕上げ、別添えのソースや練乳でお好みに合わせて少しずつ甘さを変えながら楽しむ。

「天然水氷のパッピンス」1,800円

アイスクリームやフルーツ、小豆、白玉などが賑やかに盛り付けられた大人気の韓国スタイルのかき氷。

◎お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 齋藤 潤子・大塚 智生・小田 カ・石川 綾子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>