

2017年8月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

今年は「美女と野獣」をテーマにした新作3種が登場
 人気のシュトーレンはソムリエの資格を持つ店長がワインとの楽しみ方を提案
2017年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ
 9月23日(土・祝)よりご予約受付スタート

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は9月23日(土・祝)より2017年のクリスマスケーキ計9種類の予約受付を開始いたします。今年は「美女と野獣」をイメージした新作ケーキ3種をご用意するほか、人気の「シュトーレン」はソムリエの資格を持つフードブティック<ポピンズ>店長が提案するボトルワインとのセット販売も新たに設定するなど、より魅力のあるラインナップといたしました。

フランスの童話作家ボーモン夫人原作の「美女と野獣」をテーマにした新作ケーキは3種全てにバラのデコレーションを施しながら、それぞれの個性あふれるケーキとなっています。「プリンセス・ベル」は、美しき姫「ベル」をイメージしたケーキでプリンセスのティアラと真っ赤なバラを飾りました。バニラムースをベースに、輝くアラザンと上品な生クリームでコーティングし、爽やかなヨーグルトのムースとバラ・フランボワーズ・ライチのほんのり甘酸っぱいジュレがアクセントとなっています。アルコールを使用していませんのでお子様にも優しい味わいです。「野獣の愛」はナッツやスパイス(ジンジャーと八角)の大人の香りを纏わせたチョコレートケーキで、野獣をイメージしたワイルドな印象のケーキに仕上げました。デコレーションの角はチョコレートで作られており、バラの花びらと情熱的な赤のナパージュ、ベリーが華やかさを演出します。「ラストシーン〜魔法のバラ〜」はハッピーエンドのラストシーンをイメージし、胡椒を効かせた洋梨のコンポートとジャンドゥージャ、キャラメルムースが絶妙なハーモニーを作るケーキです。スタンドグラスに見立てたホワイトチョコレートにパティシエがバラを描き、洋梨やベリーとともに煌びやかな雰囲気を作りました。

このほかシェフパティシエ穂山敏信によるプレミアムクリスマスケーキはイタリアの伝統菓子「ズコット」をベースとした新作「Entrée d'un rêve〜夢の入り口〜」を含む計3種をご用意するほか、大人に大人気の伝統ケーキ「シュトーレン」はソムリエの資格を持つフードブティック<ポピンズ>店長 井村理恵がそれぞれのシーンで楽しめる2種のワインとのマリアージュを新たに提案し、ボトルワインセットにしたギフトもご用意するなど充実したラインナップでお届けいたします。



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 斎藤 潤子・大塚 智生・小田 力・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>

■2017 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

* 表示の価格は税金込（本体価格）

<童話「美女と野獣」をテーマにした新作3種>

☆「プリンセス・ベル」【18cm楕円形】

4,500円（4,167円）

美しき姫「ベル」をイメージしたケーキで、プリンセスのティアラと真っ赤なバラを飾りました。バニラムースをベースに輝くアラザンと上品な生クリームでコーティングし、爽やかなヨーグルトムースとバラ・フランボワーズ・ライチのほんのり甘酸っぱいジュレがアクセントとなっています。アルコールを使用していませんのでお子様にも優しい味わいです。

☆「野獣の愛」【18cm円型】

4,500円（4,167円）

ナッツやスパイス（ジンジャーと八角）で大人の香りを纏わせたチョコレートケーキで野獣をイメージしたワイルドな印象のケーキに仕上げました。デコレーションの角はチョコレートで作られており、バラの花びらと情熱的な赤のナバージュ、そしてベリーが華やかさを演出します。

☆「ラストシーン～魔法のバラ～」【14cm 正方形】

4,500円（4,167円）

ハッピーエンドのラストシーンをイメージし、胡椒を効かせた洋梨のコンポートとジャンドゥージャキャラメルのみースが絶妙なハーモニーを作るケーキです。スタンドグラスに見立てたホワイトチョコレートにパティシエがバラを描き、洋梨やベリーとともに煌びやかな雰囲気を作りました。

<人気の伝統ケーキ「シュトーレン」>

☆「シュトーレン（L・約20cm）」3,500円（3,241円） / （S・約13cm）1,500円（1,389円）

京王プラザホテル初代シェフ直伝のレシピで作る、ドイツ伝統のクリスマス菓子シュトーレン。バター、ドライフルーツ、スパイスをふんだんに使いマジパンを練りこんでしっとり焼き上げています。少しずつ切ってお召し上がりいただけます。

☆「シュトーレン&ボトルワインのギフト」

6,600円（6,112円）～

<シェフパティシエ穂山敏信によるプレミアムケーキ> **要予約**

☆新作「Entrée d'un rêve～夢の入り口～」【18cm】 **数量限定** 5,300円（4,908円）

イタリアの伝統的なケーキ「ズコット」をベースに、マスカルポーネと生クリーム、オレンジのコンフィやナッツを合わせた濃厚なクリームと、くるみのリキュールを浸したホテル自家製ブリオッシュをラズベリームースで包み込んだ贅沢な味わいです。

☆「ブッシュ・ド・ノエル」【18cm】

4,800円（4,445円）

シェフパティシエ穂山敏信による切り株の風合いがあたたかなフランスのクリスマス伝統ケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」。チョコレートクリーム、チョコレートスポンジの下にはマロングラッセ入りの和栗のみースと、ヘーゼルナッツ、アーモンドの香り豊かなビスキュイが美しい断面になって現れます。大人のクリスマスにふさわしい贅沢な味わいです。

☆「プルミエ・ダムール」【18cm】

4,800円（4,445円）

シェフパティシエ自らブレンドをした濃厚で口どけの良い生クリームや、厳選した国産小麦粉、名古屋コーチンの卵、糖度の高い上質な国産いちごを使用したプレミアムショートケーキです。

<ホテル伝統のフレジエ>

☆「フルール（直径25cm）」 6,500円（6,019円）

☆「イヴェール（直径16cm）」 4,000円（3,704円）

☆「デュオ（直径10cm）」 2,500円（2,315円）

ホテルオープン以来、定番の毎のクリスマスケーキ。毎をたっぷり使用し、シンプルなデザインにまとめました。

<アイスクーキ>

☆「スウィート・パーティ」【11cm】 2,500円（2,315円）

【お問合せ・ご予約】(03) 3344-0111（代表）2階/フードブティック<ポピンズ>

○予約受付 2017年9月23日（土・祝）～

○引き渡し 2017年12月18日（月）～12月25日（月）11:00a.m.～9:00p.m.

※9:00p.m.以降11:00p.m.までのお引渡しは2階/オールデイダイニング<樹林>にて行います。

※シュトーレンのみ 11月19日（日）より販売いたします。

●12月18日（月）から21日（木）の期間に、3,500円以上のケーキをご購入のお客様限定で、お子様へのお土産になるプレゼントをご用意いたします。