

2017年9月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

今年のクリスマスはドイツの伝統菓子と自然派ワインでしっとり
 ソムリエの資格を持つ女性店長が新たな過ごし方を提案
 シュトーレンとボトルワインのギフトを新発売

11月19日(日)～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）フードブティック＜ポピンズ＞は11月19日（日）よりクリスマスの伝統菓子「シュトーレン」と自然派ワインのマリアージュをお楽しみいただける、クリスマス限定セットを今年初の試みとして販売いたします。「シュトーレン」は深みのある美味しさや贈答にも向いていることなどから30代以上のお客様に絶大な支持をいただき、ワインと一緒に楽しみたいという声も多かったことから、ソムリエの資格を持つ店長井村理恵がクリスマスに相応しいバラの花のジャケットが印象的な香り高いシャトーを選定し、セット販売することといたしました。

「シュトーレン」は、京王プラザホテルのブーランジェが初代製菓料理長直伝のレシピで作るドイツ伝統のクリスマス菓子です。ラム酒に漬けたレーズン、オレンジ、レモンのドライフルーツと、くるみやアーモンド、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ます。仕上げにバターを染み込ませおさえた甘みとスパイスの複雑味が味わえる大人のスイーツです。クリスマスを迎えるまで少しずつスライスして味の変化も楽しむことができます。日持ちがするため年末の贈答品としてお求めになるお客様も多く、今年はワインとセットにすることでお洒落な大人のクリスマスの過ごし方を提案してまいります。ワインはラングドック地方ミネルヴァのシャトー・クープ・ローズのロゼと赤2種のボトルをご用意しました。その豊かな香りはそれぞれシュトーレンと絶妙なマリアージュを演出します。



今年のクリスマスケーキはシュトーレンのほかにもシェフパティシエ穂山敏信がイタリアの伝統菓子「ズコット」をベースとした新作をご用意するほか、フランスの童話作家ポーモン夫人原作の「美女と野獣」をテーマにした個性あふれるケーキ3種など充実したラインナップでお届けいたします。

■クリスマス限定セット 「シュトーレン&シャトー・クープ・ローズ」

*表示の価格は税込（本体価格）

「シュトーレン (L) とロゼワイン フレミヤン・ロゼ 2016」 6,600円 (6,112円)

ストロベリーやバラ、花の蜜のようなフルーティな香りが特徴。口に含むと酸味と果実味が前面に広がる。柘榴のような酸味と果実味があり、骨格がしっかりとしていて、ドライフルーツの水分やアーモンド・バター・マジパンの油分でしっとりしてきたシュトーレンとゆっくり楽しめる味わい。

「シュトーレン (L) と赤ワイン キュヴェ・グラナクサ 2011」 7,500円 (6,945円)

フルボディの赤ワイン。フェネルを始めとしたスパイス、カカオ、完熟したベリー系の香り。口当たりがよく、決め細やかな味わいとミネラルが特徴。食前のシュトーレンやハムや魚介など軽いおつまみとあわせて楽しめるワインで、和気藹々と友人達と楽しむパーティにおすすめ。

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

【クリスマスシュトーレンのお問合せ・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11月19日(日)～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。

※シュトーレン以外のクリスマスケーキのお引き渡しは12月18日～となります。

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 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>