NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０１８年８月２３日

京王プラザホテル　ニュースリリース

定番「フレジェ」のデザインを一新するなど、ヴィジュアルを刷新
シェフパティシエとブーランジェ３名が贈る伝統のケーキと新作

2018 年　京王プラザホテルのクリスマスケーキ

９月２２日（土）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 22 日（土）より 2018 年のクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。今年は定番の「フレジェ」のデザインを一新するなど、ヴィジュアルを大きく刷新するとともに、シェフパティシエ穐山敏信による伝統のクリスマスケーキ、若手のシェフパティシエ茂木平太による新作ケーキ 2 種そしてブーランジェ石渡隆治が初代シェフ直伝のレシピでつくる「シュトーレン」のほかお客様のご要望に応えて低糖質ケーキもご用意し、計 8 種を販売いたします。

シェフパティシエ茂木平太がつくる新作ケーキ「イリュージオ」は、フィンランド語で「幻想」を意味し、都心の夜空にオーロラが現れ、サンタクロースが皆様のところへプレゼントをお届けする幻想的なクリスマスの世界をコンセプトにしております。スタイリッシュな形状とビビットな配色が乙女心をくすぐる洗練された逸品です。カラメルショコラのジェノワーズ、3 種のショコラをブレンドしたクリーム、オレンジ風味の無糖クリーム、塩キャラメル、チョコレートコーティングアーモンドなど複数の素材を絶妙に調和させ、その深みを帯びたインパクトのある味わいは大人のクリスマスを祝うのにぴったりです。

もう一つの茂木の新作「タリーナ」はフィンランド語で「物語」を意味し、楽しいクリスマス、忘れられないクリスマスなどお客様自身の思い出が綴られている本をコンセプトにつくりました。本のカバーとなるチョコレートにはクロコ模様をあしらい、銀製のブックマークを模したチョコレートプレートには、ロマン溢れるヨーロッパの古城を描きました。フランボワーズのコンフィチュールとベリーのジュレの程よい酸味をフロマージュブランクリームと、マスカルポーネクリームで優しく包み込んだ、その爽やかな味わいは幅広い世代を笑顔にする美味しさです。抹茶ジェノワーズの苦味と香りも良いアクセントとなっています。

また、今年は最も販売数を誇る定番の伝統ケーキ「フレジェ」、シェフパティシエ穐山敏信が自らブレンドをした濃厚で口どけの良い生クリームや、厳選した素材を使用して作る「プルミエ・ダムール」、チョコレートスポンジの下にマロングラッセ入りの和栗のムースと、ヘーゼルナッツ入り和栗のムースを施した、同じく穐山の手掛けるプレミアムケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」と長年愛されてきたケーキもすべてデザインを一新し、スタイリッシュに生まれ変わります。

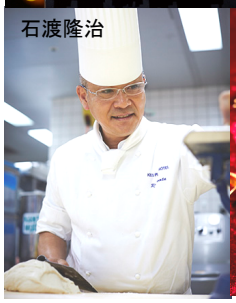
さらに、近年注目が高いブーランジェ石渡が初代シェフから受け継いだレシピでつくる大人に大人気の伝統ケーキ「シュトーレン」は、ソムリエの資格を持つフードブティック＜ポピンズ＞店長 井村理恵がそれぞれのシーンで楽しめる 3 種のワインとのマリアージュを新たに提案し、ボトルワインセットにしたギフトもご用意するなど充実した内容でお届けいたします。このほか今年はお客様からのリクエストにお応えし、低糖質の「フレジェ」や 20 台限定のクリスマスプレゼントも加わり豊富なラインアップをご用意しました。

「イリュージオ」

茂木平太

「タリーナ」

「プルミエ・ダムール」


石渡隆治

「シュトーレン＆ボトルワインセット」

「イヴェール」

穐山敏信

■2018 年　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）

＜シェフパティシエ穐山敏信によるプレミアムケーキ＞

☆「ブッシュ・ド・ノエル」【18cm長方形】台数限定・要予約　5,200円（4,815円）

シェフパティシエ穐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」。今年は大人可愛いデザインにし、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ムースと、ヘーゼルナッツ、アーモンドの香り豊かなビスキュイにボイセンベリーとブルーベリーのジュレが美しい断面になって現れます。キャラメル風味のガナッシュで木目の模様をつけた、大人のクリスマスにふさわしい贅沢な味わいです。※アルコールを含む

☆「プルミエ・ダムール」【18cm長方形】　5,200円（4,815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、上質な国産苺を使用し、スタイリッシュなデザインに生まれ変わったプレミアムショートケーキです。

＜若手シェフパティシエ茂木平太によるプレミアムケーキ＞

☆「イリュージオ」【18cm長方形】台数限定・要予約　5,200円（4,815円）

ケーキの表面には存在感のあるカラメルオレンジのグラサージュでビビットな配色が存在感をアピール。チョコレートで囲まれた中には、カラメルショコラのジェノワーズ、3種のショコラをブレンドしたクリーム、オレンジ風味の無糖クリーム、チョコレートコーティングしたアーモンドと塩キャラメルを。ショコラの甘みとカラメルの苦味、オレンジの香りと塩キャラメルの塩味をアマレットリキュールとブランデーで調和させた大人のケーキです。※アルコールを含む

☆「タリーナ」【15cm 正方型】台数限定・要予約　5,200円（4,815円）

チョコレートで出来た上質なブックカバーの下には、ビスキュイジョコンド、フランボワーズのコンフィチュール、フロマージュブランクリーム、ベリーのジュレ、抹茶のジェノワーズ、マスカルポーネクリームの層に。程よい酸味をフロマージュブランとマスカルポーネクリームが優しく包み、抹茶の苦味と香りがアクセントとなりケーキの輪郭を引き締めたケーキです。

＜ブーランジェ石渡隆治による人気の伝統ケーキ「シュトーレン」＞

☆「シュトーレン【L・約20cm】」3,500円（3,241円）／**【S・約13cm】**　1,800円（1,667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と焼き上げています。少しずつ切ってお召し上がりいただきます。

☆「シュトーレン＆ボトルワインのギフト」　6,600円（6,112円）～

＜20台限定のクリスマスプレゼント＞

☆「スノーマンからの贈り物」【高さ24cm】20台限定・要予約　8,000円（7,408円）

高さ24cmの愛らしい表情のスノーマンの中に、色とりどりのホテルメイドのお菓子が詰め込まれた“開けて楽しい”“もらって嬉しい”シェフパティシエ穐山敏信の新作スイーツ。ひとつひとつシェフが愛情をこめてつくるため、それぞれの表情に少しずつ変化があるのも特徴で、お子様やご友人とのお集まりなどクリスマスパーティの手土産にも喜ばれる逸品。ホワイトチョコレートのスノーマンの中には、マスカット・ラズベリー・ゆずのゼリーをはじめ、ラズベリー・ピスタチオ・レモンクリームのマカロンやナッツが入ったジャンドゥーヤやスイートチョコレートを詰め合わせました。

＜ホテル伝統のフレジェ＞

☆「フルール」【直径25cm】　6,800円（6,297円）
☆「イヴェール」【直径16cm】　4,500円（4,167円）
☆「デュオ」【10cm正方形】　2,800円（2,593円）

ホテルオープン以来、定番の苺のクリスマスケーキ。苺をたっぷり使用し、スタイリッシュなデザインに刷新。

＜糖質を控えたフレジェ＞　要予約

☆「低糖質フレジェ」【14cm正方形】　5,500円（5,093円）

お客様のご要望にお応えした夢のケーキ。豆腐など低糖質の食材を使うことにより糖質を抑えています。

【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　2018 年 9 月 22 日（土）～
○引き渡し　2018 年 12 月 20 日（木）～12 月 25 日（火）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 10 日（土）より販売いたします。

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 ・ 小田 力 ・齊藤 直子 ・ 熱田 有紀
〒160－8330 東京都新宿区西新宿2－2－1 www.keioplaza.co.jp
Ｔｅｌ　０３－５３２２－８０１０　Ｆａｘ　０３－３３４６－２４７９