

2019年8月28日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

開けるまでもわくわくする“真紅のプレゼントボックス”など  
シェフパティシエとブーランジェが届けるホテルからの贈り物  
2019年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ  
9月21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21日（土）より2019年のクリスマスケーキの予約受付を開始致します。今年は昨年大好評だった本をイメージしたケーキ「タリーナ」に加え、シェフパティシエ茂木平太による“真紅のプレゼントボックスを模した新作ケーキ”「ラーヤ」、同じく穂山敏信による“2つの味をお楽しみいただけるようになったクリスマスケーキ”「ブッシュ・ド・ノエル」、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」や、小さめのサイズもご用意した「低糖質フレジェ」など、計7種を販売いたします。

新作ケーキ「ラーヤ」は、フィンランド語で「贈り物」を意味し、クリスマスの日大切な人から贈られる特別なプレゼントをイメージしました。真紅のチョコレートスプレーでコーティングされたプレゼントボックスのリボンを解くと、7層のスイーツのアントルメ『グリオットチェリー、苺、ヌガー、ピスタチオ、ミルクチョコレートキャラメルサレ、アーモンド』等が姿を現し、見事に調和されています。一年に一度の特別なプレゼントボックスは、モダンでシンプルなデザインでありながら存在感溢れるクリスマスを彩る逸品です。開けるまで何が入っているか分からないわくわく感もお楽しみください。

茂木によるもうひとつのケーキは、昨年も大好評を頂いた「タリーナ」。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作りました。今年は、ブックマークを模したチョコレートプレートのデザインを変更し、幻想的なトナカイを力強く描き、新たな1ページを加えて登場いたします。

また穂山の手掛けるプレミアムケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」は、今年はイメージを刷新し、2つの異なる味わいを同時に楽しめる逸品に。ガナッシュクリームの切り株の下には、2種のケーキ『ラズベリーゼリーの酸味とジャンドゥージャムースの明るい色合いを纏ったケーキ』と、『爽やかなラ・フランスを使ったジュレとムース、マロンムースアーモンドやパイによる豊かな食感を楽しめるケーキ』が顔を覗かせます。また、今回はお子様を含むあらゆるお客様にもお召し上がりいただけるよう、ノンアルコールで考案されております。

さらに、穂山による素材にこだわり抜いたプレミアムショートケーキ「プルミエ・ダムール」をご用意するほか、今年は、最も販売数を誇る定番で人気のある伝統の苺のケーキ「フレジェ」はホワイトチョコレートの装飾を添えてよりエレガントに一新いたします。

また、「低糖質フレジェ」は、DINKSなど2人世帯のお客様にもお楽しみいただけるようスモールサイズもご用意いたします。「シュトーレン」はミディアムサイズもご用意しお買い求めやすく気軽にお召し上がりいただけます。



## ■2019年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

\* 表示の価格は税込

### <シェフパティシエ茂木平太によるプレミアムケーキ>

★「ラーヤ」【11cm正方形】**台数限定・要予約** 5,200円

真紅のチョコレートスプレーでコーティングされたプレゼントボックスは存在感溢れる逸品。中にはグリオットチェリー、苺、ヌガー、ピスタチオ、ミルクチョコレート、キャラメルサレ、アーモンド等、7層のスイーツが詰まっています。それぞれが絶妙に調和され、口当たりやわらかな味わいのケーキです。

★「タリーナ」【15cm 正方形】**台数限定・要予約** 5,200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。

### <シェフパティシエ稲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

稲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、内部に異なる2種類のケーキが隠れており、2種類の味がお楽しみいただけます。ひとつは、苺とラズベリーのムースで明るい色合いを帯び、ラズベリーゼリーの酸味とジャンドゥージャムースの風味のケーキ、もう一つは、ラ・フランスのムースとジュレが爽やかさを演出し、マロンクリームの味わいとアーモンドやパイ等の豊かな食感のケーキが顔を覗かせます。ガナッシュクリームを纏う切り株の下に眠る2色の味わいを贅沢にお召し上がりください。

★「ブルミエ・ダムール」【18cm長方形】**台数限定・要予約** 5,200円

稲山自らブレンドをした濃厚でくちどけの良い生クリームや、厳選した国産小麦、名古屋コーチンの卵を使用しふっくらと焼き上げたスポンジ、糖度の高い上質な国産苺を使用したクリスマス期間限定のプレミアムショートケーキです。

### <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【M・約16cm】」2,800円 / 【S・約13cm】 1,800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かりと焼き上げています。今年はサイズを刷新し、気軽に楽しむことができ、プレゼントとしても喜ばれるMサイズとSサイズの2種類のご用意でお届けします。

### <ホテル伝統のフレジエ>

★「フルール」【直径25cm】 6,800円

★「イヴェール」【直径16cm】 4,500円

★「デュオ」【9cm正方形】 2,800円

ホテルオープン以来愛されてきた定番の苺のクリスマスケーキ。苺をたっぷり使用し、3種類の大ききで取り揃えています。今年は、ホワイトチョコレートの装飾を添えてエレガントに一新しております。

### <糖質を抑えたフレジエ> **台数限定・要予約**

★「低糖質フレジエ」【14cm正方形】 5,500円 / 【9cm正方形】 3,500円

お客様のご要望にお応えした夢のケーキ。豆腐や糖質を抑えた砂糖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。今年は、DINKSなど2人世帯のお客様にもお楽しみいただけるようスモールサイズもラインナップに加えております。

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

2階/フードブティック<ポピンズ>

○予約受付 2019年9月21日(土)～12月19日(木)

○引き渡し 2019年12月20日(金)～12月25日(水) 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9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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479