

2019年9月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

濃厚なのに軽さのある食感が魅力
伝統の「ジャーマンチーズケーキ」が
様々なシーンで活躍する贈答用ギフトになって登場！

10月1日（火） 2階/フードブティック<ポピンズ>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2019年10月1日（火）より2階/フードブティック<ポピンズ>において、開業時からのレシピを守り続けているシグネチャーメニューの一つとして今も人気の「ジャーマンチーズケーキ」を贈答用ギフトとして販売いたします。この度は長年ジャーマンチーズケーキを好まれるファンのお客が多くいらっしゃることに加え、より多くのお客様に伝統の味をお届けしたいという願いを込めお持ち帰りやすいサイズに変更し、贈答用のギフト商品として発売するに至ったものです。販売価格は1箱3,200円（本体価格）で、1日限定10個の販売となります。贈答用の箱は、黒を基調とした市松模様を用いた上質さが感じられるものとなっております。

今なお人気の「ジャーマンチーズケーキ」の伝統の味わいは、こんがりとした焼き色にふわふわしっとり、濃厚なのになんともいえない軽さのある食感が魅力です。1971年開業時のドイツ人の総料理長のもと、お菓子の芸術家として知られた製菓担当の料理長“ハルトムート・カイトル氏”が作ったレシピのポイントは「熱々、高温」です。混ぜる手が熱気で赤くなるくらい熱々のうちにカスタードにチーズとメレンゲを混ぜ合わせ、200度～230度の高温で焼き上げることでしっとり感を封じ込めたものです。

この度の贈答用ギフトはフードブティック<ポピンズ>で販売いたしますが、引き続き2階オールデイダイニング<樹林>においてもピースケーキとしてお召し上がりいただけます。

現在もホテル館内で提供するスイーツのほとんどを、ホテルのパティシエたちが手作りしており、先輩パティシエから受け継がれてきたオリジナルの味わいが、今日もお客様に伝統の美味しさをお届けしております。今回はお世話になった方や大切なあの人へ気持ちが華やぐこれからの季節のお土産として新たに贈答用のギフトとしてご提案いたしました。

■商品概要

「ジャーマンチーズケーキ 贈答用ギフト」

内容量：直径13cmのジャーマンチーズケーキ

箱サイズ：15cm×15cm×9.5cm

賞味期限：製造日から5日間

料 金：3,456円※税金込（税抜3,200円）

店 舗：2階/フードブティック<ポピンズ>

営業時間：月～土 9:00a.m.～9:00p.m.

日・祝 8:30a.m.～8:00p.m.



○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 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

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

www.keioplaza.co.jp