

2019年11月28日

京王プラザホテル ニュースリリース

いちご×チョコレートが織り成す夢のハーモニー
 若手パティシエが手掛けたフォトジェニックな仕掛けにもご注目！
 「ストロベリースイーツbuffe～Berry Lovely Pink～」
 2020年1月7日（火）～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）では、2階/オールデイダイニング<樹林>にて、いちごのスイーツを楽しめる『ストロベリーbuffe～Berry Lovely Pink～』を2020年1月7日（火）から開催いたします。今年は、ヴァローナ社のチョコレートを100%使用した「チョコレートのガトー」など、チョコレートといちごのマリアージュにもこだわりました。また、若手パティシエが考案したフォトジェニックな見た目にもご注目ください。

フレッシュないちごをトッピングし、ピンクの生クリームでコーティングされたチョコレートのバウムクーヘンは、カットすると中から色とりどりのチョコレートが飛び出す仕掛けを若手パティシエが考案し、思わず写真を撮りたくなる逸品です。また、口どけの良い生クリームを使用したショートケーキは、ディスプレイの仕方を工夫し、層の華やかさや断面の美しさを楽しめるスイーツです。定番人気では、フレッシュないちごをたっぷり載せたストロベリートルトもご用意しております。マダガスカル産バニラビーンズを使用し、伝統のレシピで作る自家製カスタードがいちごのおいしさを引き立てます。

甘酸っぱい味わいのいちごと濃厚なチョコレートは相性抜群の組み合わせですが、今年は、世界トップパティシエに愛されるヴァローナ社のチョコレートを100%使用した「チョコレートのガトー」が登場いたします。濃厚な味わいのチョコレートが口の中で溶けていくひとときをご堪能ください。また、チョコレートの食感をそのままお楽しみになりたい方には、ヴァローナ社のチョコレートを100%使用し、様々なドライフルーツをトッピングした自家製チョコレートを3種類ご用意しております。味の違いをお楽しみいただけるほか、写真映えするようにトッピングとしてもおすすめです。

<樹林>のスイーツbuffeでは、お客様ご自身で味をカスタマイズできる体験型スイーツコーナーもご用意しております。世界に一つのお客様だけのストロベリースイーツを味わってみてはいかがでしょうか。

また、スイーツだけではなく、種類豊富な野菜を取り揃えているサラダコーナーや、サンドイッチ、スープなど、軽食メニューも充実しております。お口直しや遅めのランチとしてもご利用いただけます。

いちごのスイーツを含め、約30種類のスイーツやセイボリーを、心ときめくピンクの世界観と共にお楽しみください。



◎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 www.keioplaza.co.jp
 Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

期間：2020年1月7日（火）～

場所：2階/オールデイダイニング<樹林>

料金：大人4,300円/小人2,600円

◎ドリンク付（コーヒー、紅茶 各数種、ソフトドリンク各種）

時間：3:00p.m.～5:30p.m.（L.O.5:00p.m.）

メニュー：スペシャルフレジェ/まるごといちご/チョコレートのガトー/いちごタルト/
チョコレートバウムクーヘン/マカロン/いちごゼリー/チョコレートバー/
自家製チョコレート3種（ビター、ストロベリー、パッションフルーツ）ほか

※画像はイメージです。季節・天候により内容、器等が変更になる場合がございます。



ヴァローナ社のチョコレートを100%使用した「チョコレートのガトー」



まるでジュエリーのような見目の「いちごゼリー」



マカロンやタルトレットなど一口サイズのスイーツ



フレッシュないちごにチョコレートを贅沢にかけた「まるごといちご」



様々なドライフルーツが食感と色彩に華を添える自家製チョコレートはトッピングのアイテムとしてもお楽しみいただける逸品