

2020年8月25日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**テーブルを豪華に彩る「Hotel taste at home」をテーマにした  
2020年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ  
9月5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：若林克昌）は9月5日（土）より2020年のクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。今年はシェフパティシエ茂木平太が昨年よりも形状や味を一層ブラッシュアップさせ本を象ったケーキ「タリーナ」に、“真紅のプレゼントを模した「ラーヤ」、同じく穂山敏信による「ブッシュ・ド・ノエル」と素材を追求し尽くした「プルミエ・ダムール」、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、ファンが多い「低糖質フレジェ」など、6種のケーキを販売いたします。さらに今年は限定5台の販売で、あたたかな火を灯す暖炉を模した京王プラザホテルのフラッグシップケーキ「ルミエール・ド・レーヴ～夢の灯火～」を加えた合計8種を販売いたします。

今年穂山とショコラティエによるパティシエチームが総力を上げて作り上げたフラッグシップケーキ「ルミエール・ド・レーヴ～夢の灯火～」は、煌びやかな暖炉と、希望を灯す炎を3種のチョコレートで表現しました。中身にはフランス産青リンゴのムース・国産リンゴのコンポートなど選び抜かれた素材をふんだんに使った爽やかな口付けです。薪は「ピスタチオクリーム」と「オレンジクリーム」の2種で用意し、細部まで丁寧に作り上げました。

茂木による新作ケーキ「ラーヤ」は、フィンランド語で「贈り物」を意味し、クリスマスの日に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でコーティングされたプレゼントには、7層のスイーツのアントルメ『ジャスミン、メープル、苺、ヌガー、ピスタチオ、ミルクチョコレート、アーモンド』が姿を現し、見事に調和されています。スイートチョコレートで1枚1枚作る繊細なバラの花びらは同じものが2つとないもので、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。

また昨年も大好評をいただいた「タリーナ」は、「一年に一度だけ綴るクリスマスの物語」をコンセプトに作りました。今年は「果実の香りが心地よいピスタチオ&マスカルポーネ」と「ほんのりビターなキャラメル&ショコラ」と2種の味わいをご用意し、新たに雪の結晶がデザインされたブックマークとチョコレートの羽ペンが高級感を演出します。

穂山の手掛けるプレミアムケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」は、昨年より好評いただいている2つの異なる味わいを同時に楽しめる逸品。モミの木を引き立たせる三角形のガナッシュクリームの下には、2種のケーキ『オレンジが香るマロンムース』と『心地よい酸味のベリームース』が顔を覗かせます。今年は穂山が考案したオリジナルのデザインとなっております。さらに、素材にこだわり抜いたクリスマス時期にしか食べることが出来ないプレミアムショートケーキ「プルミエ・ダムール」はお求めやすいハーフサイズを新たにご用意いたします。また、男女問わず強いファンを持つ「低糖質フレジェ」や、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」などホテルオリジナルの人気のあるケーキもご用意しております。

## ■2020年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

\*表示の価格は税別

### <ホテルパティシエチームが総力を上げたフラッグシップケーキ>

★「ルミエール・ド・レーヴ～夢の灯火～」【26cm×18cm ※33cm×25cm チョコレート細工含む】

5台限定・要予約・配送可

74,000円

3種類のチョコレートで表現した煌びやかな暖炉と、希望を灯す鮮やかな炎による

フラッグシップケーキ。フランス産青リンゴのムースや、国産リンゴのコンポートなど食材にもこだわり、穂山の指示の元、ショコラティエを中心にホテルパティシエチームが総力をあげて細部まで丁寧に作り上げた至高の一品。ご要望に応じて都内23区限定でホテルスタッフが配送いたします。

### <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」【16cm 円柱】**台数限定・要予約** 4,800円

真紅のチョコレートでコーティングされたプレゼントは存在感溢れる逸品。中にはジャスミン、メープル、苺、ヌガー、ピスタチオ、ミルクチョコレート、アーモンドの7層の味わいが絶妙に調和され、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** 4,800円

チョコレートで出来たページの下には、「ピスタチオ&マスカルポーネ」と「キャラメル&ショコラ」の2種の異なる味わいが隠れております。口の中に広がる味わいや、食感の違いが楽しいケーキです。

### <シェフパティシエ穂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** 4,800円

今年は、断面のモミの木に合わせて切り株を三角柱へと昇華させ、さらに昨年より好評いただいている異なる2種類の味わいをお楽しみいただけます。ガナッシュクリームを纏うあたたかな切り株の下に眠る、オレンジをアクセントに敷いた伝統のマロンムースと、明るい色合いを帯びた心地よい酸味のラズベリームースによる2色の味わいをご堪能ください。

★「ブルミエ・ダムール」【18cm長方形】 4,800円 / 【9cm正方形】 3,700円**台数限定・要予約**

穂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を、今年は新たに2サイズで展開した贅沢な商品となっております。

### <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】 2,600円 / 【S・約13cm】 1,700円 **配送可**

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つとりと焼き上げています。また配送も承ることができます。

### <ホテル伝統のフレジエ>

★「フルール」【直径25cm】 6,300円 ★「イヴェール」【直径16cm】 4,200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、2種類の大きさと取り揃えています。ホワイトチョコレートの装飾を添えたエレガントなデザインです。

**<糖質を抑えたフレジェ> 台数限定・要予約**

★「低糖質フレジェ」【M・14cm正方形】 5,100円 / 【S・9cm正方形】 3,300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。

【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 2020年9月5日(土)～ 11:00a.m.～6:00p.m.

○お渡し 2020年12月18日(金)～12月25日(金) 11:00a.m.～9:00p.m.

本館2階/フードブティック<ポピンズ>

※「ルミエール・ド・レーヴ～夢の灯火～」のみ、都内23区限定で配送も承ります。

※シュトーレンのみ 11月7日(土)より販売いたします。

※シュトーレンも別料金で配送を承ります。

今年はお客様に安心してご利用いただけるよう「新しい生活様式」を念頭に一部商品の宅配配送などホテルのクリスマスケーキをご自宅で楽しめるよう、様々なニーズに応じてご案内いたします。

当社の新型コロナウイルス感染症への取組みについては下記の京王プラザホテル公式ホームページとYouTubeよりご覧いただけます。

公式ホームページ <https://www.keioplaza.co.jp/news/safety/>

YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=5Gp7ax907Ik>

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・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

<http://www.keioplaza.co.jp>

## ■2020年 京王プラザホテルのクリスマスケーキ



シェフパティシエ  
 穂山 敏信 (写真左)  
 シェフパティシエ  
 茂木 平太 (写真中央)  
 ブーランジェ  
 石渡 隆治 (写真右)



1: ルミエール・ド・レーヴ  
 ~夢の灯火~  
 2: ブッシュ・ド・ノエル  
 3: タリーナ  
 4: ラーヤ  
 5: プルミエ・ダムール  
 6: シュトーレン  
 7: フレジェ  
 ※写真はイヴェール  
 8: 低糖質フレジェ

