

2020年8月25日

京王プラザホテル ニュースリリース

ロクシタンとのコラボレーションイベント
お花や南仏プロヴァンスをモチーフに
“食べて楽しめるロクシタンの世界”を展開
10月1日(木)～12月31日(木)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:若林克昌)は、館内レストラン・ラウンジの複数店舗において、南仏プロヴァンス地方のライフスタイルを取り入れた自然派コスメブランド ロクシタンとコラボレーションし、オーダー式スイーツbuffetやアフタヌーンティーなどを展開いたします。

2階/オールデイダイニング<樹林>では、オーダー式スイーツbuffet「スイーツコレクション with ロクシタン ～La marché (ラ マルシェ)～」を開催いたします。ロクシタンが創業時から使用しているローズマリーやラベンダーなど、ハーブやフラワーをモチーフにした華やかなスイーツをご用意しているほか、ロクシタンのシリーズ展開から着想を得て考案したオリジナルスイーツをご用意し“食べて楽しめるロクシタンの世界”をお楽しみいただけます。テーブルにお好みのスイーツが様々に並ぶ風景は、果物や花々が立ち並ぶプロヴァンスのマルシェ(朝市)を彷彿とさせます。パティシエが五感で楽しめる演出を加えた「パティシエ特製デザートプレート」のご提供や、オーダー式でお好きなだけご注文できるスイーツやお料理、目の前で仕上げて出来たてをご用意するワゴンサービスなどわくわくする仕掛けも満載です。また、ロクシタン製品の素材にも多いイエローやラベンダーを基調とし、花々や緑を施した装飾はおしゃれなプロヴァンスの街並みを歩いているかのような非日常感を演出し、写真映えも期待できます。当社限定オリジナルロクシタンギフトのお土産付きプラン(※別料金にて)もご用意しているため、自分へのプチご褒美やプレゼントにもおすすめです。

45階/スカイラウンジ<オーロラ>では、「アフタヌーンティー with ロクシタン ～Le ciel (ル シエル)～」を開催いたします。ロクシタンの人気シリーズをテーマに取り入れ、11月は「ラベンダー」から着想を得たアフタヌーンティーをご提供いたします。ぶどうなどの秋の味覚を取り入れ、上品で大人なラベンダーカラーを基調としたスイーツ&セイボリーをお楽しみいただけます。

また、コロナ禍で注目のテイクアウト商品にも展開を広げ、2階/フードブティック<ポピンズ>では、シェフパティシエ亀山敏信がプロヴァンスをイメージし、レモンとフランス産蜂蜜がふわっと香るクグロフなどオリジナルスイーツを販売いたします。お手土産にも嬉しい焼き菓子やプチガトーのほか、お家時間が増える中で家族や友人とのティータイムに華を添えるホールケーキもご用意しております。



「オリジナルケーキフェア with ロクシタン
ラ マルシェ
～La maison～」



↑(左)ロクシタンシリーズ「イモータル」をイメージしたレモンクリームのガトー/ (右)ロクシタン製品「イモータル オーバーナイトリセットセラム」に見立てたオーロラゼリー

ラ マルシェ
「スイーツコレクション with ロクシタン ～La marché～」



※画像はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

「アフタヌーンティー with
ル シエル
ロクシタン ～Le ciel～」

■ホテルで楽しむプロヴァンスのひととき with ロクシタン **※要予約**

協力：ロクシタン ジャパン株式会社

※記載の料金は全てサービス料・税金込

◇スイーツコレクション with ロクシタン ^{ラ マルシェ} ~La marché~

期間：10月2日(金)～12月27日(日)の金土日祝日、及び、12月21日(月)～24日(木)

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、ソフトドリンク 各種)

※ホテル限定ロクシタンギフト付きプランもご用意しております。(※別料金にて)

時間：①3:00p.m.～5:00p.m. (L.O. 4:30p.m.)

②3:30p.m.～5:30p.m. (L.O. 5:00p.m.)

※入店時の混雑を避けるため、ご利用時間を2部制としております。

提供：シェフパティシエ特製デザートプレートを一皿お召し上がりいただいた後、お好きなスイーツやお料理をお好きなだけお席にてオーダー式でご注文いただけます。「お好きなものをお好きなだけ」というbuffetの醍醐味を保ちつつ、パティシエがきれいに盛り付けたプレートでご提供いたします。

内容：オーロラゼリー(「イモテル」より『イモテル オーバーナイトリセットセラム』) /いちごとグロゼイユのガトー(「ピオニー」) /ラベンダーのブランマンジェ(「ラベンダー」) /ヨーグルトクリーム(「オーキデ」) /レモンクリームのガトー(「イモテル」) /フレーズ・ローズ・ライチムース(「ローズ」) /プチシュークリーム(「イモテル」) /ガトーマロン/ウィークエンドシトロン/ぶどうのタルトレット /自家製アイスケーキ ほか

※()内はイメージの基となるロクシタンのシリーズを記載しております。

◇アフタヌーンティー with ロクシタン ^{ル シェル} ~Le ciel~ **※要予約**

期間：11月1日(日)～12月31日(木)

場所：45階/スカイラウンジ<オーロラ>

料金：大人4,500円【3時間制】

※ホテル限定ロクシタンギフト付きプランもご用意しております。(別料金にて)

時間：平日 2:00p.m.～4:30p.m. (L.O.)

土日祝日 1:00p.m.～4:30p.m. (L.O.)

内容：11月 ロクシタンシリーズ「ラベンダー」をテーマとしたアフタヌーンティー
12月 ロクシタンシリーズ「リボンアルル」をテーマとしたアフタヌーンティー

◇オリジナルケーキフェア with ロクシタン ^{ラ メゾン} ~La maison~

期間：10月1日(木)～11月30日(月)

場所：2階/フードブティック<ポピンズ>

時間：11:00a.m.～6:00p.m.

内容：①「スフレ・ラベンダー・シトロン」 540円

②「モンテリマル・ローズ」 3,780円【要予約】

③「クグロフ・ミエル・ダグリューム」 1,944円

◎上記のほか、44階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>個室にて、たっぷり3時間ご利用いただける女子会向けプラン1名様9,000円(※サービス料・税金込/要予約)もご用意しております。各プランの詳細はホームページをご確認ください。

◎上記ご予約は8月31日(月)より承ります。

新型コロナウイルス感染症への当社の取組みについては、動画及びホテル公式HPよりご確認いただけます。<https://www.keioplaza.co.jp/news/safety/>

※季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。

最新の情報はホームページをご確認ください。

◎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・波多野 千恵子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

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