

2021年8月19日

京王プラザホテル ニュースリリース

**ホテルメイドのテイクアウト商品を強化
 シェフパティシエによるパウンドケーキ新商品**

9月1日（水）販売開始

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により自宅で過ごす時間が増え、テイクアウト商品の需要が高まっていることを受け、ホテルメイドスイーツの商品開発を強化しています。

今回、ご自宅でのご褒美や贈答品、お土産としてもご利用いただけるように、シェフパティシエによる高級感と上品さをもつパウンドケーキ新商品2種を販売開始いたします。

「爽やかレモンのパウンドケーキ」（写真右）は蜂蜜とクリームが入ったしっとりとした生地につぶりの瀬戸内レモンの皮とピューレを閉じ込めた爽やかな香りとお楽しみいただけます。夏には冷やして召し上がっていただくのもお勧めです。



「柚子香る抹茶のパウンドケーキ」（写真左）は宇治抹茶ならではの風味に柚子の香りがアクセントとして加わった、奥深い味わいです。抹茶の上品さを引き立たせるため、生地にはコンデンスミルクやアーモンドプードルを加えて、しっとり感がありつつも軽さのあるケーキに仕上げました。

今後も京王プラザホテルでは、お客様の利用状況や需要に対応した商品開発を行い、多くのお客様にホテルメイドスイーツをお楽しみいただけるように展開してまいります。

■新商品「パウンドケーキ」概要

販売期間：9月1日（水）～

店舗／時間：本館2階／フードブティック<ポピンズ> 10:00a.m.～7:00p.m.

販売価格：「爽やかレモンのパウンドケーキ」 1,400円（税込）

「柚子香る抹茶のパウンドケーキ」 1,400円（税込）

■その他テイクアウトスイーツ概要

<期間限定>「シャインマスカットロール」 4,200円（税込）

青果の目利き、築地定松とのコラボレーション第三弾。ジューシーで上品な甘みと香りの長野県産シャインマスカットをほんのりとレモンを利かせたクリームとともにふんわり食感の生地で包みました。9月30日（木）までの期間限定商品です。



「濃厚しっとりロールケーキ」 1,200円（税込）

コンデンスミルクと蜂蜜を加えた濃厚なクリームとカスタードクリームを巻いたリッチな味わいです。



※写真はイメージです。

※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）【フードブティック<ポピンズ>】

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・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒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

