

2021年10月20日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**山形県高島町産 極上のラ・フランスの  
 オリジナルスイーツで楽しむ甘い香りととろける美味しさ**

販売期間：11月1日（月）～11月30日（火）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、11月1日（月）～11月30日（火）まで、山形県高島町の名産で甘い香りととろける美味しさが特徴のラ・フランスを使用したオリジナルスイーツをご用意いたします。

ラ・フランスは洋なしの最高峰とされ、濃厚で上品な甘みととろけるような滑らかな舌触りの果肉、心地よい芳香が魅力の果実です。山形県高島町は日本でも有数のラ・フランスの産地として知られており、気候や土壌に恵まれ、糖度の高い凝縮された味わいのラ・フランスが生産されています。京王プラザホテルでは長年この時期に高島町のラ・フランスを使用した特別メニューをご用意しております。

今回はフードブティック<ポピンズ>でお持ち帰り用のケーキ2種類を販売いたします。ムースの軽い口当たりに、カラメルのような苦み、全体を纏うラ・フランスの甘い香りが広がる「ショコラ ラ・フランス」は、各層にラ・フランスのピューレや風味を閉じこめているため、どこを召し上がってもラ・フランスの風味を堪能いただけます。ラ・フランスの甘くまろやかな味わいに、グリオットチェリーの酸味がアクセントになった「シブースト ラ・フランス」は、アーモンド生地とカスタードクリームに生クリームの濃厚で滑らかな舌触りが加わり、最下部のタルトのサクッとした食感をお楽しみいただけます。

また、オリジナルケーキ2種はオールデイダイニング<樹林>にてケーキセットとしてご提供いたします。このほかスーパーブッフェ<グラスコート>のデザートアイランド、オールデイダイニング<樹林>のスイーツブッフェ内では「ラ・フランス マロンポワール」を高島町のラ・フランスを使用してお用意いたします。

## ◆山形県高島町 極上のラ・フランスのスイーツ

甘い香りととろける美味しさでお届けするラ・フランスの便り

販売期間：2021年11月1日（月）～11月30日（火）



フードブティック&lt;ポピンズ&gt; ※税金込

「シブースト ラ・フランス」 702円

「ショコラ ラ・フランス」 702円

オールデイダイニング&lt;樹林&gt; ※サービス料・税金込

「ケーキセット」1,700円

「スイーツブッフェ」詳しくはお問合せください

後援：山形県高島町園芸振興協議会

山形おきたま農業協同組合西洋梨振興部会

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 カ・川嶋 慶子・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  
[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

