

2021年12月8日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

甘くてキュートな“量産型女子”にもおすすめ！！毎年大人気のいちごフェア  
 第1弾「ストロベリーコレクション～ふわとろスイーツ×いちご～」

2022年1月8日(土)よりオールデイダイニング<樹林>にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）では、いちごをふんだんに使用したスイーツを存分にお楽しみいただくオーダー式スイーツbuffet「ストロベリーコレクション」を2階/オールデイダイニング<樹林>にて、2022年1月8日(土)より5月31日(火)まで開催いたします。今年は第1弾として、“ふわとろ”スイーツをテーマにいちごを贅沢に使用した鮮やかで華やかなスイーツに加え、見た目や食感が楽しいふんわりと可愛らしいふわふわスイーツやとろ～りどろけるシズル感溢れるスイーツなど、写真や動画に撮って楽しいスイーツbuffetをお届けいたします。

「ふわふわスイーツ」には、いちごの香り豊かなペーストにメレンゲをたっぷりを使用した、きめ細やかでしっとりとした生地「いちごのふわふわシフォンケーキ」など、ふんわりと可愛らしいスイーツがラインナップ。「いちごのふわふわティラミス」はローズ、ライチ、フランボワーズのシロップを含ませた生地口溶けなめらかな北海道産マスカルポーネクリームを重ねました。スフレ生地にヨーグルトクリームとフレッシュないちごをトッピングした「ふわふわスフレフロマージュ」は、ふわっとした食感と爽やかな甘酸っぱさの組み合わせをお楽しみください。

「とろとろスイーツ」には、パリッと香ばしいキャラメリゼととろとろのクリームが特徴の「いちごのパリとろブリュレ」や、お好みのスイーツにかけて召し上がっていただくいちごの果実味溢れる「いちご尽くしのストロベリーソース」など、とろ～りとしたシズル感や食感が楽しいスイーツがラインナップ。さらに、パティシエ特製のデザートプレート（1人1皿）は、とろりとチョコレートが溶けだすフォンダンショコラをご用意。冬にぴったりのあったかスイーツで身も心もほっこりする時間をお過ごしください。

いちご好きにはたまらないフレッシュいちごの食べ放題は、スタッフがお席までお届けするテーブルサービスにてご提供いたします。季節ごとのいちごの銘柄をご用意し、いちごのフレッシュで甘酸っぱい本来の味わいをご堪能いただくほか、3種類のソースをつけてお楽しみいただくカスタマイズもおすすめ。スイーツだけではなく、ふわふわに泡立たいちごのエキューム(泡)をのせたシーフードカクテルに生ハムいちごなどを合わせた「料理長特製オードヴル」（1人1皿）やいちごサンドなど、いちごを自在にアレンジしたフードメニューも充実しています。

さらに1日1テーブル（2～4名様まで）限定で、特別装飾をあしらったテーブルでスイーツをお召し上がりいただける大好評の「スペシャルテーブルプラン」（別料金）を今回もご用意。可愛らしいピンクと大人っぽいグレーを基調にしたテーブルコーディネート設けるほか、3段スタンドでお届けする特別スイーツやバーテンダー考案のウェルカムドリンクをご提供いたします。店内の装飾には、ふわふわもここのクッションやピンク色の家具を配置し、お部屋でのホームパーティをイメージした特別感溢れる空間を演出いたします。若年層に人気のフェミニンで女性らしい量産型コーディネートを取り入れた心ときめくピンクの世界観とともに、いちごを存分にご堪能ください。



■オーダー式スイーツbuffet「ストロベリーコレクション」 **要予約**

期間：2022年1月8日(土)～5月31日(火)

※記載の料金は全てサービス料・税金込

第1弾「ストロベリーコレクション ～ふわとろスイーツ×いちご～」

期間：2022年1月8日(土)～2月28日(月)全日開催

場所：2階/オールデイダイニング<樹林>

料金：大人5,500円/小人(4歳～小学生まで)3,000円 ※3歳以下は無料

◎ドリンク付(コーヒー、紅茶、ソフトドリンク 各種)

※「スペシャルテーブルプラン」大人6,000円もございます。

時間：①15:00～17:00(L.O.16:30) ②15:30～17:30(L.O.17:00)

※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：「パティシエ特製デザートプレート」と「料理長特製オードヴル」を各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、パティシエが綺麗に盛り付けたプレートでご提供いたします。

内容：

<スイーツ>いちごのふわふわティラミス/いちごのふわふわシフォンケーキ/  
ふわふわスフレフロマージュ/いちごとピスタチオのプッシュー/いちごのパリ  
とろブリュレ/もっちりいちご大福/あったかフルーツおしるこ/フレーズバニラ  
ムース/いちごのカスタードサクサタルト ほか

<軽食>いちごサンド/ふわとろエッグチーズバーガー/とろ～りクリームグラタン/  
本日のスープ ほか

予約：

12月8日(水)14:00 ホテル・メルマガ会員様、LINE お友だち限定 先行予約開始

12月10日(金)17:00 通常予約開始

イベントページURL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/strawberry-sweets/>  
お問合せ/(03)3344-0111(代表)【レストラン予約】



※写真はイメージです。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。  
※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。

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](http://www.keioplaza.co.jp)

