

2015年6月8日

京王プラザホテル ニュースリリース

コリアンダイニング<五穀亭>で楽しむ新デザート  
富士山の天然氷で作るかき氷  
韓国スタイルのかき氷 パッピンスを含む4種類を販売  
2階/コリアンダイニング<五穀亭>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）2階/コリアンダイニング<五穀亭>は、6月1日（月）から9月30日（水）までの夏季期間限定で、料理長 田野博による富士山の天然氷を使用したかき氷を販売いたします。種類は韓国スタイルのかき氷「パッピンス」とマンゴー、抹茶、苺の自家製シロップで楽しむ3品の計4種類で<五穀亭>ならではのかき氷をお届けいたします。

コリアンダイニング<五穀亭>は、上質なお肉を手作りの調味料や<五穀亭>オリジナルのスープだれなどでお召し上がり頂けるこだわりの焼肉が人気の、都内ホテル初の韓国料理レストランです。ビジネスマンはもちろん女性のお客様の利用も多く、ホテルらしい美しい盛り付けでお楽しみいただくデザートプレートも人気があります。今夏はそのデザートの新メニューとして「天然氷のかき氷」をご提供することといたしました。

このたび使用する富士山の天然氷は、富士山の地下水で丁寧に作られており、かき氷でお召し上がりいただくと淡雪のような口どけの良さをお楽しみいただけます。料理長 田野博が作る特製シロップは、苺・マンゴー・抹茶の3つのフレーバーからお選びいただくことができ、繊細な天然氷のかき氷に合わせ、黒糖・和三盆・水あめなど複数の砂糖を組み合わせたオリジナルの蜜をベースに絶妙なバランスで仕上げました。さらに、お客様の好みに合わせて甘さを調節していただけるよう、追加のソースや練乳を別添えでご提供し、大きなかき氷を、少しずつ甘さを変えながらお召し上がりいただくことができます。



また五穀亭の人気デザート 韓国スタイルのかき氷「パッピンス」も近夏は天然氷でもご用意いたします。「パッピンス」は、かき氷にアイスクリームやフルーツ、小豆と白玉などが一緒に盛り付けられており華やかな見た目や多彩な味わいで、女性を中心に大好評いただいています。今夏は天然氷でお届けすることで、より贅沢にお楽しみいただけます。なお、「天然氷のかき氷」、「天然氷のパッピンス」はランチ・ディナーのデザートとしてご利用いただけるほか、午後1時～2時半の時間帯は単品でのご利用も承ります。

■ 2階/コリアンダイニング<五穀亭> 「天然氷のかき氷」※数量限定

6月1日より販売

■ 「天然氷のかき氷」 1,200円※サービス料・税金込（本体価格1,011円）

シロップは【苺・マンゴー・抹茶】の3種類

※抹茶のトッピングで【小豆+白玉】 250円※サービス料・税金込 もございます。

■ 「天然氷のパッピンス」（韓国スタイルかき氷） 1,800円※サービス料・税金込（本体価格1,516円）

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 斎藤 潤子・小田 カ・石川 綾子・佐藤 亜紀  
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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