

京王プラザホテル ニュースリリース

シンデレラをテーマにした新作ケーキや高級シャンパン使用のシャーベット
2015年京王プラザホテルのクリスマスケーキ
9月24日(木)よりご予約受付スタート

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)は9月24日(木)より2015年のクリスマスケーキ、計9種類の予約受付を開始いたします。今年の新作は、世界中の誰もが憧れるプリンセス「シンデレラ」をイメージした夢あふれるケーキ3種のほか、昨年好評を博したアイスクリームケーキのデザインを新たにご用意するほか、高級シャンパン「モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル」を贅沢に使用したシャーベットケーキが加わります。また、ホテル伝統のイチゴのクリスマスケーキ「フレジェ」、ドイツの伝統菓子「シュトーレン」といった人気の定番ケーキや、シェフパティシエ穂山敏信による素材にこだわり抜いたプレミアムショートケーキ「プルミエ・ダムール」、和栗を贅沢に使用したフランスのクリスマス伝統ケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」も販売いたします。

「シンデレラ」の物語をテーマとした新作3種は、個性あふれる華やかなデコレーションと可愛らしさに含まれています。「魔法の馬車〜3種のムースのマジック」はさっぱりとしたマスカルポーネヨーグルトのムースに、甘酸っぱいローズとライチムース、イチゴとグリोटのジュレがアクセントとなり、親しみやすい味わいです。「舞踏会のプリンセス〜贅沢マロンの喝采」は生クリームでデコレーションされたフリルとホワイトチョコレートの美しく飾られたティアラが印象的です。和栗のムースに包まれたアーモンド風味のパンドジェーヌとクレームパッション、ガナッシュの口溶けが良い逸品です。「12時の鐘〜フランボワーズとピスタチオのステップ」はインパクトあるホワイトチョコレートで作られたガラスの靴がシンデレラの物語を引き立たせます。ラム酒入りのガナッシュは口当たりが良く、フランボワーズのジュレとピスタチオとの相性も抜群です。アイスケーキ「スノーマン」は、3層のホテルメイドアイスクリームの上にバニラアイスで作られた雪だるまが飾られ、お子様から大人まで誰もが笑顔になる愛らしさです。「シャンパンシャーベットの聖夜」は、高級シャンパンの「モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル」を贅沢に使用した大人向けのシャーベットケーキです。さっぱりとしたイチゴとルバーブのシャーベットと組み合わせており、上品な味わいでお楽しみいただけます。

■2015 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

◇新作「魔法の馬車〜3種のムースのマジック」【直径13cm】 3,500円*税金込(本体価格3,241円)

きらきらと魔法のかかったかぼちゃの馬車をイメージしたケーキはチョコレートで冠と扉、車輪はフィンガービスケットを飾りつけ見た目も華やかに。

さっぱりとしたマスカルポーネヨーグルトのムースは、甘酸っぱいローズ・ライチムースとイチゴとグリोटのジュレをアクセントに。

アールグレイのムースとの絶妙なバランスは、子供から大人まで幅広い世代の方に楽しんでいただけます。

◇新作「舞踏会のプリンセス〜贅沢マロンの喝采」【16cm円錐型】 4,500円*税金込(本体価格4,167円)

魔法にかかったシンデレラがドレスを着て楽しそうに踊る姿をイメージしたケーキは、フリルに見立てた生クリームでデコレーションし見た目も可愛らしく。王女に選ばれたシンデレラに似合うティアラは

繊細なホワイトチョコレート。和栗のムースは、アーモンド風味のパンドジェーヌ、クレームパッション、ガナッシュで濃厚な中にほのかな酸味を感じる、口溶けの良いケーキに仕上げました。

◇新作「12時の鐘〜フランボワーズとピスタチオのステップ」【18cm】 4,500円*税金込(本体価格4,167円)

シンデレラの魔法がとけるのは12時。その差し掛かる瞬間に、階段で落としてしまったガラスの靴と、時を刻む時計台をイメージしました。ラム酒入りのガナッシュには、相性の良いフランボワーズのジュレとピスタチオを重ねて大人な味わいに。華やかでインパクトのあるホワイトチョコレートのガラスの靴をあしらいました。



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・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒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

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

◇新作アイスクーキ「スノーマン」**ノンアルコール**【13cm】

2,000円*税金込（本体価格1,852円）

昨年もお好評いただいたホテルメイドのアイスクリームは、バニラ・ストロベリー・チョコレートと王道の組み合わせで、滑らかな口溶けに。今年はお子様にもより楽しんでいただけるよう、バニラアイスで雪だるまを飾りました。優しい表情の雪だるまに、思わずにっこり微笑んでしまいたくなるアイスクーキはノンアルコールなのでお子様にも安心です。



◇新作シャーベットクーキ「シャンパンシャーベットの聖夜」

アルコール入り【直径12cm】 2,000円*税金込（本体価格1,852円）

イチゴのグラニテが飾られ、クリスマスに相応しい見た目の高級感溢れるシャーベットクーキは、高級シャンパン「モエ・エ・シャンドン ロゼアンペリアル」を贅沢に使用したアルコール入りの大人向けのクーキです。イチゴとルバーブのシャーベットとロゼシャンパン入りのシャーベットの2層で成り立ち、さっぱりした味わいに。濃厚なピスタチオのダコワーズがバランス良く美味しさを引き立てています。



◇シェフパティシエ 穂山敏信作「ブッシュ・ド・ノエル」

【18cm】 4,500円*税金込（本体価格4,167円）※要予約

シェフパティシエ穂山敏信による切り株の風合いがあたたかなフランスのクリスマス伝統クーキ「ブッシュ・ド・ノエル」チョコレートクリーム、チョコレートスポンジの下にはマロンラッセ入りの和栗のムースと、ヘーゼルナッツ、アーモンドの香り豊かなビスキュイが美しい断面になって現れます。大人のクリスマスにふさわしい贅沢な味わいでクリスマスを象徴するクーキとして、おすすめ逸品です。



◇ブルミエ・ダムール【18cm】4,500円*税金込（本体価格4,167円）

※要予約

シェフパティシエ自らブレンドをした濃厚でロどけの良い生クリームや、厳選した国産小麦粉、名古屋コーチンの卵、糖度の高い上質な国産いちごを使用したプレミアムショートクーキです。今年からデザインを一新いたしました。



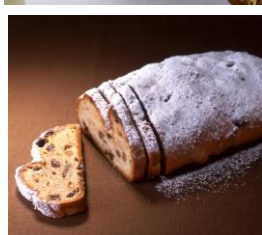
＜フルール＞（直径25cm）6,500円*税金込（本体価格6,019円）

＜イヴェール＞（直径16cm）4,000円*税金込（本体価格3,704円）

＜デュオ＞（直径10cm）2,500円*税金込（本体価格2,315円）

ホテルオープン以来、定番の苺のクリスマスクーキ。

苺をたっぷり使用し、シンプルなデザインにまとめました。



＜シュトーレン＞（19cm）3,250円*税金込（本体価格3,010円）

（10cm）1,300円*税金込（本体価格1,204円）

京王プラザホテル初代シェフ直伝のレシピで作る、ドイツ伝統のクリスマス菓子シュトーレン。バター、ドライフルーツ、スパイスをふんだんに使いマジパンを練りこんでしっかりと焼き上げています。

少しずつ切ってお召し上がりいただけます。

【お問合せ・ご予約】（03）3344-0111（代表）

京王プラザホテル2階/フードブティック<ポピンズ> 10:00a.m.～8:00p.m.

○予約受付 2015年9月24日（木）～

○引き渡し 2015年12月18日（金）～12月25日（金）11:00a.m.～11:00p.m.

2階/フードブティック<ポピンズ>

※9:00p.m.以降11:00p.m.までのお引渡しはオールデイダイニング<樹林>にて行います。

※シュトーレンのみ11月20日（金）より販売いたします。

●12月18日（金）から22日（火）の期間に、3,500円以上のクーキをご購入のお客様限定で、お子様へのお土産になるプレゼントをご用意いたします。