

2016年8月15日

京王プラザホテル ニュースリリース

ジューシー葡萄とスイーツに集まる海の生き物たち
180周年を迎えるアンデルセン童話「人魚姫」をテーマに
ホテルパティシエが魅せる夢の世界
「プリンセスマーメイドと楽しむスイーツbuffet」
9月1日(木)～9月30日(金) 2階/オールデイダイニング<樹林>

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)2階/オールデイダイニング<樹林>は今夏、「プリンセスマーメイドと楽しむスイーツbuffet」と題し、今年で発表180周年を迎えるアンデルセン童話「人魚姫」をテーマに、デンマークや海、泡や貝などを連想させる夢溢れるスイーツbuffetをご提供しておりますが、9月1日(木)から30日(金)の1ヶ月間は、ジューシーな葡萄を使用したスイーツも登場しお楽しみいただけます。

オールデイダイニング<樹林>のスイーツbuffetは、毎日3:00p.m.～5:30p.m.までホテル専属パティシエによる色鮮やかなスイーツが計30種類以上、5つのゾーンで構成され、長さ15メートルのロングカウンターに並び賑わいます。今年6月からスイーツbuffetのテーマをアンデルセン童話「人魚姫」とし、巻貝の貝殻をワッフルコーンで見立てタルトをベースに可愛らしく仕上げた「ヤドカリさん」や、ぶどうのクリームと果肉を包み、ウツボに見立てたキュートな姿が印象的な「海のギャングうつぼ米粉のロールケーキ」、ブルーハワイのジュレとミントのジュレで味わいも見た目も爽やかな「マーメイドブルースカイジュレ」など、海やスイーツに集まる生き物たちをイメージしたスイーツが大変ご好評をいただいています。またフォトスポットとして海をイメージした装飾もあしらい、入り口には挙式&コーディネートプラン「クリスタルマーメイドウェディング」にてデザインされたウェディングケーキも撮影いただけます。

9月のおすすめゾーンでは、ジューシーな葡萄を使用したスイーツが登場します。牛皮の上にマスカットのクリームを絞り、シュガーコーティングしたフレッシュのマスカットののせた「もちもちマスカットクリーム」や、タルトになめらかなカスタードクリームと2種類のぶどうを載せた「シャインマスカットと巨峰のタルトレット」、生地にラム酒をきかせ、マロングラッセとぶどうで飾りつけた大人風味の「ラムレーズンの焼き菓子」が並びます。

<樹林>のスイーツbuffetは、昨年11月から1月まで「不思議の国のアリス」をテーマにしたスイーツが爆発的な話題をよび、20～30代の女性を中心に連日満席になるなど、大変ご好評をいただいています。

■「プリンセスマーメイドと楽しむスイーツbuffet」

期間:2016年9月1日(木)～9月30日(金) 2階/オールデイダイニング<樹林>

スイーツbuffet 時間:3:00p.m.～5:30p.m. (L.O.5:00p.m.) ©ドリンク付き
大人1名様 3,800円※サービス料・税金込/子供1名様 2,600円(4歳～小学生まで)

※写真はイメージです。季節天候により、料理内容、器等が変更になる場合がございます。

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・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

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