

京王プラザホテル ニュースリリース

新作に白雪姫をテーマとした夢溢れる3種のケーキが登場
 アイスケーキやシェフパティシエによるプレミアムショート、ブッシュ・ド・ノエルも
2016年京王プラザホテルのクリスマスケーキ
 9月25日(日)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:山本護)は9月25日(日)より2016年のクリスマスケーキ、計8種類の予約受付を開始いたします。今年の新作は、世界中で愛されるプリンセス「白雪姫」をイメージした夢あふれるケーキ3種をご用意しました。

「**真実の鏡～ホワイトチョコレートとタルト・タタンの誘惑～**」は、カラメル風味のパウンドケーキ生地の上にホワイトチョコレートのムース、その中にはタルト・タタン(焼りんご)を入れて、ほんのり香ばしい味わいです。艶やかなホワイトチョコレートでコーティングしています。「**こびとの森～抹茶とショコラのワルツ～**」は鮮やかなグリーン抹茶クリームと抹茶のビスキュイが森を表現し、デコレーションのお家や丸太、モミの木、きのこもお菓子で出来た見た目にも楽しいケーキです。ベースは、スポンジとガナッシュの濃厚な味わいにダークチェリーの酸味が絶妙な、風味豊かなチョコレートケーキ「**魔法のプリンセス～りんごと純白のレアチーズ～**」はインパクトのあるりんごのムースにチョコレートで出来た繊細な蝶とエディブルフラワーがなんとも愛らしいレアチーズケーキです。しっかりとコクのあるレアチーズケーキは、フレアのような美しい生クリームで飾りました。「白雪姫」の物語からアイデアを得て、個性あふれる華やかなデコレーションと可愛らしさに包まれています。このほか、毎年好評を博しているアイスクリームケーキも白雪姫のハッピーエンドをイメージしてデザインを施しました。

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「ブルミエ・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。



■2016 京王プラザホテルのクリスマスケーキ

◇新作「**真実の鏡～ホワイトチョコレートとタルト・タタンの誘惑～**」 【16cm 楕円型】
 4,500円*税金込 (本体価格4,167円)

白雪姫の名シーン、鏡よ鏡よ鏡さん・・・

カラメル風味のパウンドケーキの生地にはホワイトチョコレートのムースを重ねて。中にはタルト・タタン(焼りんご)を入れ、艶やかなホワイトチョコレートでコーティング。

◇新作「**こびとの森～抹茶とショコラのワルツ～**」 4,500円*税金込 (本体価格4,167円) 【18cm】
 白雪姫が迷い込んだ七人のこびとが暮らす森をイメージ

キルシュで風味付けしたチョコレートケーキ、フォレノワールの周りに、鮮やかな抹茶のクリームとビスキュイを飾り、抹茶のパウダーをふりかけました。デコレーションのチョコレートのお家、モミの木、丸太、きのこがお召し上がりいただけます。

◇新作「**魔法のプリンセス～りんごと純白のレアチーズ～**」 4,500円*税金込 (本体価格4,167円) 【16cm 円錐型】
 お花にかこまれて白雪姫と蝶が戯れる楽しく甘い時間 **ノンアルコール**

レアチーズケーキの周りを、フレアのような生クリームでデコレーション。白雪姫の物語を象徴するりんごを象ったインパクトのあるムースと、ホワイトチョコレートの蝶、エディブルフラワーが彩り華やかに。

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・大塚 智生・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 Fax 03-3346-2479

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

◇アイスクーキ「ハッピーエンド」**ノンアルコール**

2,500円*税金込(本体価格2,315円)【11cm】

ご好評いただいている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。ノンアルコールなのでお子様にも安心です。



◇シェフパティシエ 穂山敏信作「ブッシュ・ド・ノエル」

4,800円*税金込(本体価格4,445円)※要予約【18cm】

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ケーキ「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グラッセ
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
贅沢な味わいです。



◇シェフパティシエ 穂山敏信作「プルミエ・ダムール」

4,800円*税金込(本体価格4,445円)※要予約【18cm】

シェフパティシエ自らブレンドをした濃厚で口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ケーキです。



<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ケーキ。
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) 3,500円*税金込(本体価格3,241円)

(13cm) 1,500円*税金込(本体価格1,389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と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きます。

【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 2016年9月25日(日) ~

○引き渡し 2016年12月19日(月) ~12月25日(日) 11:00a.m. ~9:00p.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2階/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(日)より販売いたします。

●12月19日(月)から22日(木)の期間に、3,500円以上のケーキをご購入の
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。