

2016年10月17日

京王プラザホテル ニュースリリース

甘い香りととろける美味しさが魅力
山形県高島町産 極上のラ・フランスによるケーキやカクテル
「ラ・フランス便り」

11月1日(火)～11月30日(水) 館内5店舗

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は11月1日(火)から30日(水)まで、山形県高島町の名産で、甘い香りととろける美味しさが特長のラ・フランスを使用したスイーツやカクテルを、館内5店舗にてご用意いたします。

ラ・フランスは西洋なしの最高峰とされ、「バター・ペアー」とも称されるほどとろけるような甘さと芳醇な香り・滑らかな果肉をしており、まさに「果実の女王」にふさわしい味わいです。山形県高島町は、日本でも有数のラ・フランスの産地として知られており京王プラザホテルでは毎年この時期に、高島町のラ・フランスを使用した特別メニューをご用意しております。

今回は、館内5店舗において、山形県高島町のラ・フランスを贅沢に使用したデザートやカクテルをお楽しみいただけるほか、フードブティック<ポピンズ>では、お持ち帰りスイーツ3種もご用意いたします。またスーパーブッフェ<グラスコート>では11月1日(火)から先着150名様限定で来店されたお客様に高島町のラ・フランスをプレゼントいたします。尚、高島町のラ・フランスを使用した特別メニューは京王プラザホテル多摩のロビーラウンジ<デュエット>、デリカテッセン<ポピンズ>、京王プラザホテル八王子の<ロビーラウンジ>でもそれぞれ同期間に展開いたします。

◆ 山形県高島町産 極上のラ・フランスでお届けする「ラ・フランス便り」

11月1日(火)～11月30日(水)



フードブティック<ポピンズ>



メインバー<ブリアン>

■2階/フードブティック<ポピンズ> ※税金込

「ラ・フランスとマロンのクーブ」 648円

「ラ・フランスのスフレチーズケーキ」「ラ・フランスのショートケーキ」各594円

■2階/フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット> ※サービス料・税金込

「洋梨のコンポートとクレームシブーストのコンポジション 栗のグラッセを添えて」 1,600円

※ランチコース(4,500円)のデザートでもご用意しております。

「ラ・フランスとトリコッタチーズのピッツァ」 2,400円

■2階/メインバー<ブリアン> ※サービス料・税金込

「ラ・フランスフロズンカクテル」「ラ・フランスベリーニ」各2,000円

※ノンアルコールカクテル1種もご用意しております。

■2階/オールデイダイニング<樹林> ※サービス料・税金込

スイーツブッフェ 3:00p.m.～5:30p.m. (L.O.5:00p.m.)

大人1名様 3,800円 / 子供1名様 2,600円 (4歳～小学生まで) ◎ドリンク付き

「今月のおすすめ」ゾーンにてラ・フランスを使用したスイーツ数種をご用意いたします。

※2階/スーパーブッフェ<グラスコート>でもラ・フランスを使用したデザートをお楽しみいただけます。

協力:山形県高島町園芸振興協議会、山形おきたま農業協同組合西洋梨振興部会

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・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

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

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