

2020年3月31日

京王プラザホテル ニュースリリース

大好評につき延長決定！まだ間に合う今年のいちごの食べ納め
「ストロベリースイーツbuffe～Berry Lovely Pink～」
“ふわふわミルク”をイメージした新しいスイーツも登場
～5月31日（日）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）では、2階/オールデイダイニング<樹林>にて1月7日（火）より開催中の「ストロベリースイーツbuffe～Berry Lovely Pink～」の開催期間をご好評につき、5月31日（日）まで1ヶ月間延長することを決定いたしました。心ときめくピンクの世界観はそのままに、5月1日（金）からは生クリームやミルクを使用し“ふわふわミルク”をテーマにした新しいスイーツも登場いたします。

1月7日（火）の開催より期間ごとにテーマを変え、口の中でとろ～り溶けるチョコレート、クリーミーな味わいのチーズ、いちごの甘酸っぱさを引き立てるベリーをそれぞれ、いちごとコラボレーションさせてご用意しております。

5月1日（金）からは“ふわふわミルク”をテーマに加え、お子様から大人の方まで幅広く親しまれているミルクや生クリームとのマリアージュを心ゆくまでお楽しみいただけます。中でも注目は、「3種の自家製生クリーム食べ比べ」。濃厚でコクのある乳脂肪分の割合が高いクリーム、乳の風味が軽く低脂肪のクリーム、健康志向の高い方にもおすすめの低糖質のクリームの3種類の味わいの違いをお楽しみいただけます。生クリームを主役にそのまま召し上がっても、フレッシュないちごやスイーツに合わせても、味の変化をご堪能いただけます。このほか、どこか懐かしさを感じる自家製いちごミルクや、ふわふわの口どけが堪らないストロベリーシフォン、低糖質クリームを使用したフレジェなど、可愛らしくフォトジェニックなスイーツを約30種類取り揃えています。これまでのテーマで人気の高かったものも取り揃え、「ストロベリースイーツbuffe」の集大成ともいえるラインナップでお届けいたします。

サラダや軽食もご用意しており、お口直しや遅めのランチにもご利用いただけます。また、3月24日（火）より、株式会社ネイキッド（東京：渋谷区、代表：村松亮太郎）とコラボレーションしたプロジェクトマッピングとともに楽しめるようになり、新たなスイーツbuffeの楽しみ方も期待できます。

■ストロベリースイーツbuffe

～Berry Lovely Pink～

※記載の料金は全てサービス料・税金込

期間：2020年1月7日（火）～5月31日（日）

場所：2階/オールデイダイニング<樹林>

料金：大人4,300円/小人2,600円

◎ドリンク付

（コーヒー、紅茶、ソフトドリンク 各種）

時間：3:00p.m.～5:30p.m.（L.O.5:00p.m.）



5月メニュー：

いちごたっぷりホテル伝統フレジェ/低糖質クリームのフレジェ/ストロベリーシフォン/いちごタルト/
バスク風チーズケーキ/3種の自家製生クリーム食べ比べ/
自家製いちごミルク/2色のマカロン/自家製チョコレート
3種（ストロベリー、アーモンド、ゆず）ほか

※画像はイメージです。

季節・天候により内容、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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

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