

10月1日より、2022年クリスマスケーキ・パーティセットの予約受付を開始 2021年 即日完売したシマエナガのブッシュ・ド・ノエルが さらに可愛くなって登場

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）では、10月1日より**2種類のクリスマスケーキと3種類のパーティセット**の予約販売を開始いたします。2022年に開業40周年を迎えた京王プラザホテル札幌より、長年のご愛顧への感謝を込めて、家族や大切な方との素敵なクリスマスに華を添えるこだわりのケーキと洋食料理をご用意いたしました。昨年、予約開始日に即日完売したシマエナガのブッシュ・ド・ノエルを、今年はより多くのお客様にお楽しみいただけるよう、販売数量を30台から50台に増やしてご提供いたします。さらに、クリスマスケーキ、パーティセットをご購入いただいたお客様は、雪の妖精「シマエナガ」が可愛らしく動くARフォトフレームをも楽しみいただけます。

Vent Nouveau -ヴァン・ヌーヴォー- シマエナガのブッシュ・ド・ノエル

【限定50台・Web予約限定】6,500円 縦13.5cm×横23.0cm×高さ8.0cm

木の上に積もったふわふわの雪の中で、クリスマスと京王プラザホテル札幌の開業40周年をお祝いするシマエナガをモチーフにしたクリスマスケーキです。シマエナガは、北海道に生息するエナガの亜種で、その可愛らしい見た目から「雪の妖精」と呼ばれています。星型の窓から外をのぞくシマエナガや、プレゼントがたくさんつまった部屋の扉から外に出ようとするシマエナガなどの可愛らしい仕掛けで、一緒に召し上がる家族や友人との会話がさらに楽しく弾みます。

スポンジは、黄身の白い卵「米艶」(*)を使用して真っ白な雪を表現しました。スポンジの中は、北海道産マスカルポーネを使用したレアチーズケーキ、甘酸っぱいフランボワーズ、ナッツの食感が楽しめるピスタチオムースで、白・赤・緑のクリスマスカラーとなっています。

※「米艶」(北海道音更町 竹内養鶏場 オリジナルブランド)

米を中心に食べて育った鶏から生まれた、濃厚なコクが特徴の卵。生の黄身はレモンイエローですが、熱を通すことで真っ白に変化します。



40th Anniversary -40th アニバーサリー-ガトー・オー・フレーズ

5,500円 直径15.0cm×高さ6.0cm

4色のマカロン(※)で、京王プラザホテル札幌の開業40周年のロゴマークをモチーフにしたクリスマスケーキです。北海道産の小麦と平飼卵を使用し、ふわふわできめ細やかなスポンジケーキです。フリル状に仕上げたクリームシャンティと甘酸っぱい苺が織りなす贅沢な味わいをご堪能いただけます。

※4色のマカロン

- ・赤……フランボワーズジャム+バタークリーム
- ・水色……レモンジャム+バタークリーム
- ・緑……ピスタチオ+バタークリーム
- ・紫……ハスカップジャム+バタークリーム



40th
ANNIVERSARY

この先の物語も、あなたとともに。

京王プラザホテル札幌
開業40周年記念ロゴ

パーティセット

北海道産牛の冷製ローストビーフや伊勢えび(外国産)などのクリスマスにふさわしい、華やかな洋食料理をご自宅でお楽しみいただけます。開業当時から伝わる伝統レシピで、じっくりと煮出したコンソメドゥーヴル(「ラフィネ」「イストワール」)や、前総料理長が北海道中を歩き回って出会ったサロマ黒牛の赤ワイン煮込み(「グロリュウ」「イストワール」)など、京王プラザホテル札幌の伝統が詰まったパーティセットです。

①Raffine- ラフィネ -

11,000円(2~3名様用)

- ・京王プラザホテル札幌伝統のコンソメドゥーヴル
- ・京王プラザホテル札幌 自家製シャルキュトリーバリエ
パテ・ド・カンパーニュ/知床ポークロース肉のハム/仔牛のソーセージ
- ・北海道産牛肉の冷製ローストビーフ ほか



②Glorieux- グロリュウ -

【限定30台】24,000円(2~3名様用)

- ・伊勢えび(外国産)とトリュフ インカのめざめのポテトサラダとともに
- ・蝦夷鮑のクールブイヨン煮
- ・サロマ黒牛の赤ワイン煮込み
- ・合鴨レッグのコンフィ 北海道産ジャガイモのロースト添え ほか



③Histoire- イストワール -

【限定20台】33,000円(2~3名様用)

①ラフィネと、②グロリュウがセットになったお得なパーティセットです。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテルHP)

シマエナガのARフォトフレームを期間限定配信

クリスマスケーキ、パーティセットをご購入いただいたお客様は、シマエナガが動くARフォトフレームをお楽しみいただけます。一緒に召し上がる方や離れて過ごす家族や友人とのコミュニケーションツールとして活用いただけます。

- ・ 配信期間： 2022年12月23日～12月31日
- ・ AR起動方法：QRコードをスマートフォンで読み取ることで、ARフォトフレームが起動します。



昨年(2021年)
ARフォトフレーム
撮影イメージ

<2022年クリスマスケーキ・パーティセット ご予約について>

- ご予約期間：2022年10月1日～12月15日
- ご予約方法：ホテル公式HPまたはお電話にて承ります。

【ホテル公式HP】

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/xmas/>
(10月1日0:00よりご予約受付開始)

【電話】011-271-3279(外販担当11:00～16:00)

※「シマエナガのブッシュ・ド・ノエル」は、Web予約限定商品です。

- お渡し：2022年12月23日～12月25日

①ご来館引き取り

- ・ 京王プラザホテル札幌 1階特設カウンター
(駐車場3時間無料サービス) 11:00～17:00

②配達：パーティセットは札幌市内配達を承ります。

- ・ 配達料：ラフィネ、グロリユー 1,000円 / イストワール：無料
- ・ クリスマスケーキは、パーティセットとの同時購入に限り配達を承ります。



ともに シリワールを育む広場

京王プラザホテル札幌では、生産者や地域とのつながり・信頼関係を生かし、ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。



コンセプト詳細はこちら
<ホテルHP>

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテルHP)