

桜の香りと柑橘の爽やかな味わいの春限定ケーキ&パンを販売する 「桜香るスプリングフェア」開催！大粒のいちごと桜を使用したタルトや白 餡を使用したモンブランなど全6種類

～3月1日（土）から4月30日（水）まで、フードブティック<ポピンズ>にて開催～



株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は2025年3月1日（土）～4月30日（水）の期間、京王プラザホテル2階のフードブティック<ポピンズ>にて、桜やいちご、柑橘などのフレッシュフルーツを使用した期間限定のケーキ・パンを販売する「桜香るスプリングフェア」を開催します。大粒のいちごと桜の塩漬けを乗せた「村田農園のいちごと桜のタルト」をはじめ、シェフパティシエ・本多浩二が考案した「桜といちごのモンブラン」「桜ミニヨン」など、“日本の春”らしい華やぎとフルーツの爽やかさを感じられる全6種類の商品を用意しました。

<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

■桜とフレッシュフルーツの爽やかな組み合わせで“日本の春”を表現



円安や航空運賃値下げなどの影響で今年もインバウンドの増加が見込まれる中、春には日本の象徴である「桜」を目当てに、より多くの外国人旅行者が日本へ訪れることが予想されます。

そこで京王プラザホテル2階のフードブティック<ポピンズ>では、「桜香るスプリングフェア」を開催。来館される訪日外国人をはじめとしたお客様に“日本の春”をケーキやパンの見た目や香りでも感じていただけるよう、桜やフレッシュフルーツを使用し華やかなビジュアルと爽やかな味わいを兼ね備えた期間限定商品を用意しました。

■桜香るスプリングフェア 商品ラインナップから 5 種類紹介



村田農園のいちごと桜のタルト…ホール：4,000 円、ピース： 980 円 ※～3月31日（月）まで

ボリューム満点の大粒いちごの上に桜の塩漬けを飾った特製タルト。桜が香るホワイトチョコレートのガナッシュクリームをたっぷり使用しています。塩気を抑えた桜の塩漬けはトップの位置にさせるだけでなく、ケーキの中にも入れており、甘さの中に感じるほのかな桜の風味と塩気がクセになります。

また、いちごは茨城県銚田市のいちご専門農家・村田農園のものを使用。土作りから徹底的にこだわり、一粒一粒に愛情をこめて栽培されており、頬張れば口いっぱい芳醇な甘酸っぱさが広がります。



桜といちごのモンブラン…880 円

シェフパティシエ本多浩二が手掛けた、桜が香る薄桃色の白餡入りの桜クリームを高く盛りつけた和スイーツ。甘酸っぱいいちごのムースとゼリーを忍ばせ、風味豊かなアーモンドが入った土台のバンドジェーヌのしっとりとした食感もアクセントになっています。



桜ミニョン…840 円

桜といちごのモンブラン同様、シェフパティシエ本多浩二が考案した商品です。ポイントは、桜の花びらをイメージした紡錘形のフォルムと、2色のムースが織りなす美しいコントラスト。爽やかな酸味が絶妙に調和し口いっぱいに春の香りが広がる一品です。



◆シェフパティシエ・本多浩二 プロフィール

1994年に京王プラザホテル八王子へ入社し研鑽を積む。その後京王プラザホテル（新宿）、京王プラザホテル札幌でシェフパティシエとして腕を磨き、2024年6月より再び京王プラザホテル（新宿）にて製菓に邁進する。

◆シェフパティシエ・本多浩二のコメント

今回「桜といちごのモンブラン」と「桜ミニョン」の製作を担当しました。「桜と白餡」や「桜とホワイトチョコレート」のように混ぜ合わせる際に程よく桜が香るように調整を重ねました。また、見た目でも春の訪れを感じられるよう、淡い桜色に仕上げる工程に試行錯誤しました。国内だけでなく海外のお客様にもぜひお花見気分ですweetsを囲んでもらい、日本の春を楽しんでいただきたいです。



桜あんぱん（2個入り）…520円

ほんのり焼き色が映える食パンに桜が春らしい、桜あんぱん。オリジナルの食パン生地で甘じょっぱい桜餡を包んで焼き上げました。パン生地には無糖練乳を入れており、なめらかでコクのあるパン生地が、桜風味の白餡のやさしい甘さとマッチします。



柑橘のカスタードデニッシュ…420円

春の陽ざしにぴったりの爽やかな柑橘のデニッシュ。サクサクに焼き上げた自家製クロワッサン生地に、オレンジゼストをじっくり煮出して香りを引き立てた爽やかなカスタードクリームをたっぷり。仕上げにみずみずしいオレンジを重ね、柑橘のフレッシュな風味が広がる、軽やかな味わいに仕上げました。

■ 桜香るスプリングフェア概要



- ・実施期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）
- ・実施場所：京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿2-2-1）2階
フードブティック<ポピンズ>
- ・アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分
都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ
- ・フードブティック<ポピンズ>公式サイト：

<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins.html>

■ 同時期開催レストランイベント「桜が彩る春の美食」の中から今年初登場の【ホテルで楽しむお花見プラン】

館内のレストランやバー・ラウンジでは同期間、桜の季節にぴったりの華やかな限定メニューを提供する「桜が彩る春の美食」を開催。新たに女性のグループ利用や若年層のお客様にもお楽しみいただけるよう、今年初めてバー・ラウンジ3店舗においても「ホテルで楽しむお花見プラン」を展開します。門出の祝杯におすすめの厳選シャンパーニュや桜カクテルに加え、モクテル「桜のチャイティー」を揃え春爛漫なひとときをお過ごしいただけます。

特設ページ：<https://www.keioplaza.co.jp/event/sakura2025/>



◆本館 45 階 / スカイラウンジ<オーロラ>

「スカイお花見プラン」

オードブル 3 段スタンドと料理 2 品に加え桜カクテルなど約 30 種のドリンクフリーフローがセットになっています。

料金：1 名様 7,500 円（料理、ドリンクフリーフロー、サービス料・税金込）

※要予約

※2 時間制(ラストオーダー30 分前)

※3~20 名様までのご利用となります。



◆本館 3 階 / <カクテル&ティーラウンジ>

SAKURA プラン「プランタン」

コース仕立ての料理 3 品に加え桜カクテルなど約 50 種のドリンクフリーフローをお楽しみいただけます。

料金：1 名様 8,000 円（料理、ドリンクフリーフロー、サービス料・税金込）

※要予約

※2.5 時間制(ラストオーダー30 分前)

※2~4 名様までのご利用となります。



◆南館 2 階 / メインバー<ブリアン>

スイーツプラン「フロレゾン」

桜香るオリジナル粒あんを包んだ「桜ロール」とシャンパン・桜カクテル・桜モクテルなど約 20 種のドリンクより 2 杯のセットです。

料金：1 名様 3,800 円（桜ロール、ドリンク 2 種、サービス料・税金込）

※数量限定

※6 名様まで



◆門出の祝杯にはホテルソムリエ厳選のシャンパーニュを

『Joseph Perrier Cuvée Royale Brut』

（ジエセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット）

フルボトル 16,000 円／グラス 2,600 円 ※サービス料・税金込

※レストラン及びバー・ラウンジ（久兵衛・麓屋を除く）でご提供いたします。



◆ソムリエール・小林杏奈 プロフィール

2015年に京王プラザホテルに入社。フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>で6年間ウェイトレスとして経験を積み、2020年に「J.S.A.ソムリエ」呼称資格を取得。2021年4月より鉄板焼<やまなみ>に異動し現在に至る。人を喜ばせることが好きという持ち味を活かし、お客様と会話の中で好みのワインをご提案することで「美味しい」と笑顔になっていただけるよう、日々のサービスに尽力する。

◆ソムリエール・小林杏奈のコメント

香りや味わいのバランスが抜群のシャンパーニュです。爽快感のある酸味やトロピカルフルーツを思わせる果実味があり、食前酒からお食事中まで幅広くお楽しみいただけます。ロワイヤルの名にふさわしい気品を兼ね備えた味わいをご堪能ください。

■「桜が彩る春の美食」概要

実施期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）

・実施場所：京王プラザホテル（東京都新宿区西新宿 2-2-1）2階、3階、7階、45階 館内レストラン・バー・ラウンジ

・アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分

都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ

・イベント特設サイト：<https://www.keioplaza.co.jp/event/sakura2025/>

■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971年6月5日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

