

“なると金時を使用したクレームブリュレ”や “フランス産マロンのミルフィーユ”など、秋の食材を使用した スイーツ・ブレッドを販売する「秋の味覚フェア imo×kuri」開催

～9月1日（月）～10月31日（金）まで販売。

点心職人が一つひとつ手作りにした秋に食べたい中国の伝統菓子「月餅」は予約販売中～



https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_autumn/

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2階/フードブティック＜ポピンズ＞にて2025年9月1日（月）～10月31日（金）の期間限定で、さつまいもや栗など秋の食材を使用したスイーツ・ブレッドを販売いたします。今回のフェアでは、スイーツ3種、ブレッド2種の新商品をご用意。また、2階/中国料理＜南園＞の点心職人が一つひとつ手作りにした秋にこそ食べたい中国の伝統菓子「月餅」も予約販売しております。

■ イベントこだわり

風味豊かで季節感を感じられるスイーツ・ブレッドを提供

秋の味覚の代表格であるさつまいもと栗をふんだんに使用したスイーツ・ブレッドを提供します。パティシエとブーランジェが食材のかけ合わせ方について熟考を重ね、それぞれの素材が持つ本来の味わいをしっかりと感じられる自信作が完成しました。

パリパリ、サクサク、もちりなど…食感の楽しさを追求

今回は“食感の楽しさ”にもこだわりました。新商品の一つ「なると金時のクレームブリュレ」は、キャラメリゼした表面がパリッと、中はとろとしたクレームブリュレの上に、ザクザクのシュトロイゼルとなめらかなスイートポテトをアクセントとして乗せています。このほか、サクサクのパイ生地にはショコラモンテ（ガナッシュ）とバニラ香る軽やかなディプロマットクリームを挟んだ「ミルフィーユ・オ・マロン」、もちりとした生地に食べやすくカットしたさつまいもが入った「紫芋とさつまいものベーグル」など、一つで複数の食感を堪能できる逸品を取り揃えています。

■ ラインナップ

【スイーツ】

■ なると金時のクレームブリュレ



販売期間：9月1日（月）～10月31日（金）まで

価格：680円(税込)

甘くほっくりとした食感の「なると金時」に生クリーム、卵、バニラを加えたブリュレはしっとりなめらかな口当たりで、通常のクレームブリュレよりも食べ応えのある一品です。自家製カスタードクリームを加えたなめらかなスイートポテトや、ザクザクのシュトロイゼルが食感のアクセントとなり、楽しくお召し上がりいただけます。

■ マロン・エ・ショコラ



販売期間：9月1日（月）～10月31日（金）まで

価格：880円(税込)

まろやかな味わいのマロンと濃厚なショコラを掛け合わせた秋スイーツ。マロンとチョコレートの2層のムースをマロンベースのホワイトチョコレートでコーティングし、ラズベリージャムがアクセントになったチョコレートのパン・ド・ジェンヌ（焼菓子）の上に乗せました。トップのマロングラッセや、パン・ド・ジェンヌのコーティングに含まれるアーモンドダイス、土台のチョコレートサブレなど、異なる食感と味わいをご堪能いただける、精巧に作り上げられたスイーツです。

■ ミルフィーユ・オ・マロン



販売期間：9月1日（月）～11月30日（日）まで

価格：880円(税込)

サクサク食感のパイの間に、フランス産マロンとホワイトチョコレートを合わせたショコラモンテ（ガナッシュ）と、バニラ香る軽やかなディプロマットクリームを挟んだミルフィーユ。トップにキルシュを使用した風味豊かなマロンクリームを絞り、栗の渋皮煮を飾り仕上げました。マロンのおいしさを強く感じられるリッチテイストのミルフィーユで、香り高い紅茶やほうじ茶との相性が抜群です。

【ブレッド】

■ マロンキャラメルクロワッサン



販売期間：9月1日（月）～11月30日（日）まで

価格：750円(税込)

36層にも重ね合わせた生地に発酵バターを練り込み一つひとつ丁寧に焼き上げた自家製クロワッサンに、栗の甘露煮、和栗の渋皮煮を挟みました。フランスの希少な岩塩フルール・ド・セルがアクセントとなったキャラメルとチョコレートの濃厚なガナッシュが、サクサク食感のクロワッサンと2種の栗を調和させています。

■ 紫芋とさつまいものベーグル



販売期間：9月1日（月）～10月31日（金）まで

価格：380円(税込)

甘さ控えめで小麦の旨みをしっかりと感じられる生地に、紫芋を練り込んでいます。さらに、生地の上部和生地の中には皮付きのさつまいもを使用しており、「imo」好きな方にお試しいただきたいベーグルです。湯種製法でもちもちとした食感に仕上げているので、焼かずにそのままお召し上がりいただくのがおすすめです。

■ 担当パティシエのご紹介



◆ 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

秋の味覚の中でも人気の高いさつまいもや栗を最大限に活かし、それぞれの食感と味わいのバランスにこだわって仕上げました。見た目にもインパクトがあり、遊び心のある imo×kuri スイーツで、秋を存分に感じていただきたいです。

■ 同じくポップズで販売中の、中秋節に欠かせない秋のスイーツ「月餅」

月餅（げっぺい）とは？



月餅は、中国を起源とする節句「中秋節」に欠かせない伝統的なお菓子で、家族で月見をしながら実りを祈ることから一家団欒の象徴にもなっています。中国料理<南園>の点心職人が作るのは、月に見立てた塩漬けの卵が入った広東式月餅。点心職人が皮作りにもこだわり一つひとつ丁寧に手作りしました。しっとりとした薄皮に包まれた、なめらかな蓮餡と濃厚な小豆餡の2種類をご用意しておりますので、ご家族やご友人たちと切り分けて幸運や健康を願いながらお召し上がりください。

予約販売期間：通年

価格：小 6 個入り（蓮餡、小豆餡 各 3 個） 4,280 円（税込）

大 4 個入り（蓮餡、小豆餡 各 2 個） 5,880 円（税込）

※フードブティック<ポップズ>店頭での販売は3日前までの要予約

※オンラインショップは小 6 個入りのみの販売。5 日前までの要予約

オンラインショップ URL：<https://www.keioplaza-shop.com/item-detail/1484187>

中国料理<南園> 中秋節



中秋節は中国における三大節の一つであり、伝統的な行事です。豊作を祈って音楽を奏でて月に祈りを捧げ、家族団欒を楽しむのが慣習とされています。中国料理<南園>では、中秋節に合わせて9～10月の間、期間限定のコース料理を提供します。

期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）

内容：ランチコース 5,600 円～、ディナーコース 17,000 円～

店舗 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/restaurant/list/nanen/>

※画像は昨年の店内装飾の様子

■ フェア概要



販売期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）

販売場所：京王プラザホテル 2 階/フードブティック<ポップズ>（東京都新宿区西新宿 2-2-1）

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

営業時間：8:00～21:00

特設ページ URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/poppins_autumn/

フードブティック<ポップズ>公式サイト：<https://www.keioplaza.co.jp/guide/shop/poppins/>

■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/>

