

いも・栗・かぼちゃにシャインマスカットなど、
秋の味覚を贅沢に使用したスイーツに話題のクレープも！
出来立てのスイートポテト、フォンダンショコラに限定スイーツが楽しめる
「オータムスイーツbuffet」

10 月 1 日（水）～12 月 14 日（日）、オールデイダイニング＜樹林＞にて開催



https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/autumn_sweets2025/

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／オールデイダイニング＜樹林＞にて 10 月 1 日（水）～12 月 14 日（日）の期間、紅葉を思わせる彩り豊かなスイーツの数々が並ぶ「オータムスイーツbuffet」を開催いたします。今回のオータムスイーツbuffetでは、宝石のように艶やかなシャインマスカットスイーツをはじめ、芳醇な栗のモンブランや濃厚なかぼちゃプリンケーキなど秋の味覚をふんだんに使用した秋色スイーツのほか、出来立てスイーツにもこだわり、ほくほくとしたスイートポテトにとろっと溢れ出すフォンダンショコラも登場いたします。また第 3 次クレープブーム到来に合わせ、米粉 100%生地で作ったシュガーバタークレープもラインナップし、旬の美味しさに加え話題のグルメもホテルメイドスイーツに昇華させ提供いたします。

■ オータムスイーツbuffet・3 つのポイント

（1）主役は秋の味覚

いも・栗・かぼちゃなど旬の食材を贅沢に使用したスイーツをご用意し、人気の高いシャインマスカットのショートケーキやタルトのほか、10 月はいちじく、11 月～12 月は洋梨をのせた期間限定のフルータルトも提供するなど、多彩な秋の味覚をお楽しみいただけます。

シャインマスカットのスイーツ



シャインマスカットのショートケーキ



シャインマスカットのタルト

大粒のシャインマスカットを贅沢に使用した 2 種類のスイーツは、京王プラザホテル伝統のショートケーキに皮ごと食べられるシャインマスカットのパリッとした食感が楽しめるショートケーキと、自家製ディプロマットクリームにみずみずしいシャインマスカットを贅沢に並べたタルトをご用意いたします。

【期間限定】季節のフルーツタルト



【10月】いちじくのタルト



【11月～12月】洋梨のタルト

タルト生地に自家製のディプロマットクリームをのせ、期間ごとに入れ替わるフルーツをふんだんに敷き詰めた上品なタルトをご用意いたしました。10月にはぷちぷち食感にとろけるような甘さが美味しいフレッシュないちじくを、11月～12月にはみずみずしく芳醇な香りの洋梨のコンポートを、クリームのなめらかな舌触り、タルト生地のザクザクとした食感とともにご堪能いただけます。

<その他、秋の味覚を取り入れたスイーツメニュー>

かぼちゃのショップリン（※）、りんごのクラフティ、カシスとアマレットのジュレ、塩キャラメルクッキーシュークリーム、コーヒーチーズケーキ、トンカ香るサングリアムースなど ※ふんわり生地ショートケーキに濃厚なかぼちゃプリンを挟んだ、オリジナルハイブリッドケーキ

（2）「できたて×あったか」をテーマにライブキッチンから届けるオノマトペ



buffet会場となる＜樹林＞は、ホールから調理風景が見える「ライブキッチン」を備えています。目の前で調理の音を聞き、ほんのりと漂う甘い香りを味わったあとにパティシエから提供されるのは、出来立ての“ほくほく”な「スイートポテト」や、中から“とろっ”とチョコレートが溢れ出す「フォンダンショコラ」といった、涼しくなってきた季節にうれしい温かさを感じさせるメニューの数々です。出来立てのスイーツにしか出せない食感、口に入れた時のぬくもりに溢れた口福感をぜひ体験してください。

できたてスイートポテト



ほくほくとしっとりとした食感に仕上げるため、高温のオーブンに入れ短時間で焼き上げました。さつまいもの濃厚な甘さとバターが口いっぱいに広がる出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。

できたてマロンのフォンダンショコラ



フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」のチョコレートを100%使用したほろ苦いショコラの中に、渋皮煮のマロンをひと粒閉じ込めました。とろりと溶け出るショコラとマロンの相性が抜群な秋スイーツに仕上がりました。

<その他、できたてスイーツメニュー>

絞りたてモンブラン、ジュレーヌ（※） ※ラズベリーのジュレを閉じ込めて焼き上げた、新感覚のオリジナルマドレーヌ

（3）「第3次クレープブーム」の牽引役となったシュガーバタークレープを追加！

最近「第3次クレープブーム」が巻き起こっており、従来のように生クリームをたっぷりとは含まないシンプルなクレープが人気を博しています。その需要を踏まえ、ホテルパティシエが米粉100%の生地で作りました。

焼き立てシュガーバタークレープ



従来のもちもちとした食感とは一線を画し、“パリパリ”で“サクサク”の軽快な口当たりに、バターの芳醇な香りが織りなす贅沢な味わいのクレープです。シュガーバターの甘さとコクが絶妙な一品は飽きずにお召し上がりいただけます。

■ その他のこだわりポイント

アドバンスド・コーヒーマイスターが作る平日限定スイーツ



コーヒーを知り尽くしたアドバンスド・コーヒーマイスター三浦朝(はじめ)が特別にブレンドしたコーヒー豆を使用し、平日限定で提供するのが「自家製バニラのアフォガート」です。4種の豆をブレンドし、華やかな香りとほのかな酸味のあるエスプレッソに、コクのある自家製のバニラアイスが相性抜群な温かいスイーツに仕上げました。またドリンクにもこだわり、ホットでは「チャイティーラテ」と「マロンラテ」、アイスでは「アップルティーソーダ」と「トロピカルカフェトニック」の4種類のスペシャルドリンクを手掛けました。ほのかな苦みの中に季節の味わいを加えた特別な一杯が、スイーツの美味しさをより一層引き立てます。

自分好みのトッピングが選べる！秋の味覚で彩るクラフトパフェ



春の「ストロベリースイーツbuffe」、夏の「サマースイーツbuffe」に続き、秋仕様のクラフトパフェが登場いたします。ブラウニー、ココアクッキー、マカロンなど定番の具材から、マロングラッセ、サツマイモ、甘栗といった秋ならではの食材まで、15種類以上のトッピングを組み合わせ、自分好みのパフェを作ることができます。

＜クラフトパフェの具材＞

マロングラッセ、サツマイモ、甘栗、サツマイモチップ、ブラウニー、抹茶わらび餅、自家製キャラメリゼナッツ、ココアクッキー、マカロンなど

スイーツだけでなく、セイボリーも充実！



ジューシーなミートボールにほくほく甘いかぼちゃを加え、トマトソースで煮込んだ旨味たっぷりの「ボルベティーニ トマトソース仕立て」や、香ばしくふくら炊き上げた「ほくほく栗とチキンのピラフ」、香り豊かなきのこベーコンの塩気が絶妙な「きのこベーコンのキッシュ」など、秋の味覚を取り入れた、からだ温まるこの時季ならではの料理をご用意いたします。また、好みの具材をトッピングしていただく「クラフトフラットブレッド」もお楽しみいただけます。

＜その他、セイボリーメニュー＞

りんごとモッツアレラのフジッリ、2種のポテト 塩バター香るリソレ仕立て、いかとズッキーニのトリフォラータなど

■ オータムスイーツbuffe概要



期間：2025年10月1日（水）～12月14日（日）

場所：2階／オールデイダイニング＜樹林＞

時間：平日 1部 14：00～16：00、2部 14：30～16：30

土日祝日 1部 15：00～17：00、2部 15：30～17：30

料金：大人 6,000 円、小人（4歳～小学生） 4,000 円 ※3歳以下は無料

提供内容：スイーツ、軽食、ドリンクなど

特設 URL：https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/autumn_sweets2025/

※急な天候の変化や仕入れ状況により、予告なく料理内容、器等が変更になる場合がございます。

47 階 SKY PLAZA IBASHO が使える 平日限定特別プラン



スイーツbuffetをお楽しみいただいたあと、47 階の SKY PLAZA IBASHO でゆったりと贅沢な時間を過ごせるプランを販売いたします。

〔平日限定〕1 名様料金

デイトタイムプラン：大人 6,500 円、小学生 5,000 円、4～5 歳 4,000 円

ナイトタイムプラン：大人 7,500 円、小学生 6,000 円、4～5 歳 4,000 円

※3 歳以下は無料 ※各種優待・割引対象外

※記載の料金は全てサービス料・税金込み

■ 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/>

