

2026年1月9日
株式会社京王プラザホテル

心ときめく季節限定の味わいを
いちごを贅沢に使用したスイーツやドリンクとともに。
春の訪れを艶やかないちごが彩る「ストロベリーフェア」開催中

1月6日（火）～2月28日（土）まで販売



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

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）はフードブティック＜ポピンズ＞にて2026年1月6日（火）～2月28日（土）の期間限定で、旬のいちごを贅沢に使用した「ストロベリーフェア」を開催いたします。甘酸っぱい味わいと豊かな彩りが魅力のいちごを主役に、季節限定のスイーツ4種、ブレッド1種をご用意しました。また、オールデイダイニング＜樹林＞では1月15日（木）～5月6日（水・休）まで、ホテル伝統のレシピで仕上げた、王道のいちごスイーツを堪能できるストロベリースイーツbuffetを開催。さらにカクテル&ティーラウンジでは、色鮮やかないちごがテーマのドリンクを販売中。冬から春へ季節の移ろいを華やかないちごとともに京王プラザホテルでお楽しみください。

■ イベントこだわり

いちごで満たされるスイーツ&ブレッド

フードブティック＜ポピンズ＞では、旬の甘酸っぱいいちごの魅力を最大限に引きだした商品を用意しました。1月限定で販売する「いちごのタルト」は軽い口当たりの自家製ディプロマットクリームとたっぷり飾られた瑞々しいいちごをシンプルながらも贅沢にご堪能いただける一品です。このほか、レアチーズとバイクドチーズの2層のコントラストを楽しめる「いちごのフロマージュ」や、フレッシュいちごと自家製カスタードクリームにほんのり塩気のあるパイがアクセントとなる「いちごのミルフィーユ」、酸味のあるいちごのジュレを爽やかなヨーグルトムースで包んだ「いちごのヨーグルトムース」など、王道のいちごを様々な組み合わせや食感でご堪能できるスイーツを取り揃えました。さらにオリジナルブレッドとして、ホワイトチョコレートを練りこんだソフトフランスと甘酸っぱいいちごのピューレを合わせた「パン・ア・ラ・フーズ・オ・ショコラブラン」も登場します。

■ ラインナップ



手前：いちごのヨーグルトムース 奥：いちごのタルト
左：いちごのフロマージュ 右：いちごのミルフィーユ

【スイーツ】

■【1月限定】いちごのタルト



販売期間：1月6日（火）～1月31日（土）まで

価格：ホール 4,000 円／ピース 1,280 円（税込）

いちご本来の甘酸っぱさをダイレクトに味わえる1月限定のタルト。土台にはバターの風味豊かなパートシュクレ生地を使用し、バニラ香る自家製ディプロマットクリームと口当たり軽やかな生クリームを合わせました。しっとり食感のタルト生地とクリーム、瑞々しいいちごの魅力が重なり合う、王道にして贅沢な一品です。

■いちごのフロマージュ ※画像左

販売期間：1月6日（火）～2月28日（土）まで

価格：980 円（税込）

ふんわりなめらかなレアチーズケーキとしっかりとしたバイクドチーズケーキの2層仕立てのケーキ。レアチーズケーキには甘酸っぱいいちごのジュレをアクセントに、バイクドチーズケーキには旨みを濃縮したドライいちごのコンポートをたっぷり合わせています。底に敷かれたシュトロイゼルのザクザクとした食感とともに、コク深い2種類のチーズケーキといちごの酸味と甘さをご堪能いただけます。

■いちごのミルフィーユ ※画像右

販売期間：1月6日（火）～2月28日（土）まで

価格：980円（税込）

香ばしく焼き上げられたパイに、フレッシュないちごとバニラ香る自家製カスタードクリームをたっぷり挟んだミルフィーユ。ほんのり塩気のあるパイがいちごの酸味とカスタードの甘みを引き立て、この時期ならではのフレッシュないちごの味わいを存分にお楽しみいただけます。

■いちごのヨーグルトムース ※画像手前

販売期間：1月6日（火）～2月28日（土）まで

価格：980円（税込）

酸味のあるいちごのジュレをふんわり柔らかいヨーグルトのムースで包み込みました。底に敷かれたアーモンドビスキュイの豊かな風味が、いちごの華やかな香りと爽やかなヨーグルトムースを引き立てます。さっぱりとした口当たりをぜひご賞味ください。

【ブレッド】

■パン・ア・ラ・フリーズ・オ・ショコラブラン



販売期間：1月6日（火）～2月28日（土）まで

価格：380円（税込）

ソフトフランス生地にミルキーなホワイトチョコレートを練りこみ、中央に甘酸っぱいいちごのピューレをトッピングしました。香ばしい小麦の香りと芳醇ないちごの組み合わせはスイーツとしてはもちろん、優雅なブランチの一品や食前酒のお供など、シーンを選ばずお楽しみいただけます。

■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。

■フェア概要

販売期間：2026年1月6日（火）～2月28日（土）

販売場所：京王プラザホテル 2 階/フードブティック<ポピンズ>（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

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/>

■レストランやバー・ラウンジでもいちごで華やぐひとときを

■ストロベリースイーツbuffe



オールデイダイニング<樹林>では、1月15日（木）から5月6日（水・休）まで「ストロベリースイーツbuffe」を開催いたします。“いちごとお花が春の訪れを呼ぶガーデンパーティ”をテーマに、ショートケーキやタルトなど、いちごの王道スイーツをホテル伝統のレシピでお楽しみいただけます。ライブキッチンからお届けする出来立てスイーツやご自身で仕上げるクラフトスイーツなど、旬のいちごを存分にご堪能いただけるスイーツbuffeをご用意しております。

■スイーツbuffe 概要

期間：2026年1月15日（木）～2026年5月6日（水・休）

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：平日大人 6,000 円、小人（4 歳～小学生）4,000 円

土日祝日 6,300 円、小人（4 歳～小学生）4,000 円

※3 歳以下は無料

※期間中、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

■季節のおすすめ いちごカクテル&ソフトドリンク



左から「あまおうジュース」「贅沢いちごミルク」

「いちごのシャンパンカクテル」「ストロベリーマルガリータ」

カクテル&ティーラウンジでは、2月28日（土）まで色鮮やかないちごのドリンクを販売いたします。甘酸っぱいいちごと香り高いテキーラを合わせた「ストロベリーマルガリータ」やデザートとしてもお楽しみいただけるリッチな味わいのソフトドリンク「贅沢いちごミルク」など、この季節だけの特別な一杯をご用意しております。いちごならではの華やかな風味を落ち着きのある空間でお楽しみください。

期間：2026年2月28日（土）まで

場所：3階／カクテル&ティーラウンジ

時間：10:00～21:00（ラストオーダー20:30）

■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/>

