

2026年5月28日  
株式会社京王プラザホテル

## 桃やマンゴーなど、夏の果実を使用したできたてスイーツで 「サマースイーツbuffet」を開催 進化系かき氷や麻辣湯も

～7月1日（水）から8月31日（月）までオールデイダイニング〈樹林〉にて～



[https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/summer\\_sweets2026/](https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/summer_sweets2026/)

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2026年7月1日（水）～8月31日（月）の期間、「サマースイーツbuffet」を開催いたします。

今回のテーマは、「夏のリゾートでのガーデンパーティ」。桃やマンゴーなど、夏の果実をふんだんに使用したケーキやタルトをはじめ、透明感のあるグラススイーツなど、夏ならではの味わいをご用意いたします。また、パティシエが目の前で仕上げるかき氷やクレープなどのできたてスイーツもお楽しみいただけます。かき氷は、定番のフレーバーだけでなく「酒粕」「とうもろこし」「西京味噌」といった新感覚の味わいもラインナップ。さらにホテル伝統のカレーや、若い世代を中心に人気を集める麻辣湯などのセイボリーも登場します。涼やかな甘味と刺激的な味わいが織り成す、夏ならではのひとときをお届けいたします。

### ■サマースイーツbuffetを楽しむ4つのポイント

#### （1）夏の果実を楽しむ華やかなスイーツ

桃やマンゴー、メロンなど、夏の果実を贅沢に使用したスイーツの数々を取り揃えました。ホテル伝統レシピのショートケーキやフレッシュフルーツのタルト、ふんわり軽やかなムースなどが、ジューシーなサマーフルーツを引き立てます。中でもグラス仕立てのスイーツはジュレやクリーム、果実を重ねることで、みずみずしい透明感や彩りを表現。多彩な味わいを少しずつお楽しみいただけるよう、食べやすいサイズに仕上げました。

「メロンとアマレットのヴェリーヌ」は爽やかなパッションフルーツのソースに、生クリームや芳醇な香りのアマレットジュレを重ねたグラススイーツ。「白桃とフランボワーズのヴェリーヌ」はフランボワーズソースに、バラ香るジュレ、桃のコンポートを合わせ、甘酸っぱい味わいと華やかな香りが広がります。



白桃のショートケーキ



白桃とフランボワーズのヴェリーヌ、メロンとアマレットのヴェリーヌ

## (2) 定番から変わり種まで揃う進化系かき氷

昨年もご好評いただいたかき氷が今年も登場。かき氷を監修するのは、氷彫刻師としても活躍するパティシエの山崎光行。削りたてならではのふわとした口どけや、素材の組み合わせによる新たな味わいが魅力です。

マンゴーやピーチなど、果肉とピューレを絡めた夏らしい定番フレーバーに加え、「酒粕」や「とうもろこし」、「西京味噌」といった意外性のある素材を使用した新感覚のかき氷もラインナップします。「瀬祭の酒粕香るエスプーマ仕立て」は酒粕とクリームチーズを生クリームと合わせ、ほのかに瀬祭が香るエスプーマに仕上げた、大人の味わいです。「MISO NOIX (ミソノア)」は西京味噌と素焚糖、香ばしくローストしたくるみを合わせました。西京味噌のコク深い甘みや塩味と粗く刻んだくるみの食感が広がる新感覚のかき氷です。「香ばしとうもろこし バター醤油添え」はとうもろこしのつぶつぶ食感が楽しい一品。バター醤油で香ばしく炒めたとうもろこしが食欲をそそります。



左：瀬祭の酒粕香るエスプーマ仕立て  
中：MISO NOIX  
右：香ばしとうもろこし バター醤油添え



左：ピーチミルク  
中：ベリーミルク  
右：マンゴーミルク

## ◆パティシエ 山崎光行のコメント



お子様から大人まで、どなたでも楽しんでいただけるかき氷やスイーツをご用意いたしました。今回は定番のフルーツに加え、普段ケーキにはあまり使用しない食材を取り入れたかき氷を考案しました。どこか懐かしさを感じる西京味噌とくるみの組み合わせや、夏らしいとうもろこしなど、お食事感覚で味わっていただけるかき氷に仕上げました。それぞれの風味を引き立てるため、氷の温度にもこだわった、ふんわりとした口どけをご賞味ください。

またスイーツは、桃やメロンなど、サマーフルーツの素材を楽しんでいただく王道スイーツを取り揃え、グラススイーツはフルーツをジュレやクリームと組み合わせ、パティシエならではのアレンジを加えました。暑い季節にぴったりな、涼やかな夏のスイーツをお楽しみください。

### (3) ライブキッチンで楽しむできたてスイーツ

ライブキッチンを備える<樹林>のスイーツbuffetでは、パティシエが目の前で仕上げるライブ感あふれるスイーツもお楽しみいただけます。「フレッシュマンゴーのミルフィーユ」は、サクッと焼き上げたミルフィーユ生地とみずみずしくとろけるフレッシュマンゴーを合わせました。「トロピカルクリームブリュレ」はバナナやパイナップルを閉じ込め、表面をパリッと仕上げた夏らしいトロピカルな味わいです。さらに、一枚一枚丁寧に焼き上げる「クラフトクレープ」は生地的配合にこだわったもちもち食感と、桃やマンゴー、ミックスベリーのトッピングで夏仕様のクレープをご堪能いただけます。できたてならではの食感や香りとともに、五感で味わうスイーツ体験をお届けします。



フレッシュマンゴーのミルフィーユ



クラフトクレープ

### (4) 涼やかなメニューや、麻辣湯も登場するセイボリー

スイーツだけでなく、セイボリーも充実。「冷製コーンスープ」や「エビとブロッコリーのシトラスマリネ」など、夏に嬉しい爽やかな冷製メニューのほか、「フィッシュ&チップス」や長年愛される「京王プラザホテル伝統のカレー」など温製メニューも取り揃えました。さらに、若い世代を中心に人気を集める「麻辣湯」も登場します。すり身団子や青梗菜をトッピングした、香り高い香辛料の風味と辛味をbuffetサイズで堪能できる一杯です。涼感のあるセイボリーと刺激的な味わいの組み合わせをお楽しみください。



## ■ その他のこだわりポイント



### ティーインストラクターが手掛けるスペシャルドリンク

ティーインストラクターの資格を持つ清水梨沙が手掛ける、紅茶をベースとしたスペシャルドリンクもご用意いたします。マンゴーやベリーの実感とビネガーの爽やかな酸味を加えた「フルーツィースカッシュ」やパッションフルーツとパイナップルに爽快感のあるライムやミントを合わせた「トロピカルパッションティー」など、アイス、ホットともに華やかな見た目とすっきりとした味わいで取り揃えました。夏の果実で仕立てた香り高い紅茶をスイーツとともにご堪能ください。

### サマーフルーツが彩る「ガーデンパーティ」空間

お料理だけでなく、店内に「夏のリゾートでのガーデンパーティ」をテーマに、海辺の爽やかさを取り入れながら、マンゴーやピーチなど夏の果実を思わせるカラーを基調とした華やかな装飾を展開いたします。みずみずしく弾けるサマーフルーツと花々が彩る空間で、写真に収めたくなるような夏のスイーツ体験をお楽しみいただけます。

## ■ サマースイーツbuffet概要



期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

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・お盆期間 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・お盆期間 大人 6,300円、小人（4歳～小学生）4,000円

※3歳以下は無料

※お盆期間：2026年8月8日（土）～16日（日）

特別プラン：

スペシャルドリンクプラン 6,900円（乾杯ドリンク・卓上装花付き）

スイーツbuffet×IBASHO デイタイム 6,800円（平日限定）

スイーツbuffet×IBASHO ナイトタイム 7,800円（平日限定）

早割プラン 5,300円（WEB・平日限定）

学割プラン 5,300円（平日・数量限定）

内容：

<スイーツ> 白桃のショートケーキ、フレッシュマンゴーのタルト、フレッシュメロンのタルト、フレッシュマンゴーのミルフィーユ、トロピカルクリームブリュレ、メロンとアマレットのヴェリーヌ、ライムとココナッツのムース、絞りたてレモンブラン、かき氷 ほか全 21 種

<セイボリー> スパイス香るひよこ豆のフムス、エビとブロッコリーのシトラスマリネ、冷製コーンスープ、京王プラザホテル伝統のカレー、麻辣湯、フィッシュ&チップス ほか全 12 種

<ドリンク> コーヒー、紅茶、ソフトドリンク

<スペシャルドリンク>

アイス：フルーツティースカッシュ、トロピカルパッションティー、ジャスミンピーチティー 各 1,400 円

ホット：シャリマティー、柚子ミントティー 各 1,200 円

## ■ 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/>



### 本件に関するお問合せ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 広報

ジョーン スヨン 鄭 守娟 ・ 鈴木 亮太 ・ 荻野 裕基 ・ 伊原 悠人 ・ 松本 美季

〒160-8330 東京都新宿区西新宿 2-2-1 Tel. 03-5322-8010 Fax. 03-3346-2479

[www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)