

京王プラザホテルの2025年バレンタイン&ホワイトデーは “花と果実が贈るデザートショコラ” 2024年12月26日（木）予約受付開始

～ボールブーケをモチーフにした「ショコラ・ブーケ」やギフトボックスのような「リボン・シュクレ」など
華やかな新作スペシャルティ他、ノンアルコールのボンボンショコラなどをラインナップ～



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1月14日（火）から同年3月16日（日）まで、京王プラザホテル2階フードブティック<ポピンズ>、オンラインショップ他にてバレンタイン&ホワイトデーの期間限定商品を販売するにあたり、2024年12月26日（木）より予約の受付を開始します。2025年のバレンタイン&ホワイトデーは“花と果実が贈るデザートショコラ”をテーマに、華やかな新作スペシャルティやボンボンショコラ、毎年人気のデザートを展開。

※一部商品は予約限定です。

<https://www.keioplaza.co.jp/event/valentine-white-day/>

■2025年バレンタイン&ホワイトデーのテーマは“花と果実が贈るデザートショコラ”

バレンタイン、ホワイトデーの楽しみ方が多様化するなか、「自分へのご褒美」や「家族と一緒に楽しみたい」というニーズが高まっています。京王プラザホテルの2025年バレンタイン&ホワイトデーシーズンは、食後にデザート感覚で楽しんでいただける“花と果実が贈るデザートショコラ”を展開いたします。

フラッグシップとなる2つのスペシャルティは「ショコラ・ブーケ」と「リボン・シュクレ」。「ショコラ・ブーケ」は、結婚式などで人気のボールブーケをモチーフに、花と果実を感じる新作のボンボンショコラをチョコレートのバラが美しく彩ります。「リボン・シュクレ」は、ギフトボックスのような特別感を演出する逸品。カプセル状のチョコレートの中には新作含む3種のボンボンショコラと果実味あふれるパート・ド・フリュイがまるで宝石のように入っています。

新作のボンボンショコラは全6種。一粒一粒を「ショートケーキ」「オペラ」などのケーキに見立て、それぞれに花や果実を取り入れた、まさに食後のデザートにぴったりの華やかなショコラです。近



年の健康志向やライフスタイルの変化に合わせて、初めてノンアルコールのボンボンショコラセットも発売します。
また、毎年人気の「ビターショコラロール」や「テリーヌ・ド・ショコラ」に加え新作の 2 名様用プチホールケーキなど、バレンタインのデザートにふさわしい生菓子もご用意します。京王プラザホテルのデザートショコラとともに自分へのご褒美や大切な方、ご家族との素敵な時間をお楽しみください。

【パティシエ・千葉千恵子より】

今回のテーマである“花と果実が贈るデザートショコラ”をどのように表現するか試行錯誤しました。「ラベンダー香るオペラ」はラベンダーの花を煮出しすぎず程よく香りが残るよう試作を重ねました。「ショートケーキ」はホワイトチョコレートのガナッシュといちごのコンフィチュール（果物と砂糖と煮詰めたもの）を掛け合わせ、一粒でまさにショートケーキのような味わいに仕上げています。「パッションムース&アプリコット」にはジュレを、「タルトフィグ」にはシリアルを入れているので食感の違いもぜひお楽しみください。



■ ラインナップ

【スペシャルティ】

〈新作〉ショコラ・ブーケ (Chocolat Bouquet)

9,800 円 ※期間中限定 10 台・5 日前までの要予約

箱サイズ：11cm×11cm

〈ボンボンショコラ内訳〉

ショートケーキ/ラベンダー香るオペラ/抹茶のモワールショコラ/タルトフィグ/
パッションムース&アプリコット/ローズショコラ

結婚式などで人気のボールブーケをモチーフに、丸くかわいらしいフォルムの花束のように仕上げました。ボンボンショコラで見立てた花々にチョコレート
のバラが美しく彩ります。ボンボンショコラ一粒一粒は花と果実のフルーティーな味わいです。



〈新作〉リボン・シュクレ (Ruban Sucré) リボン・シュクレ・ブルー (Ruban Sucré Bleu)

4,400 円 ※数量限定・要予約 ※「リボン・シュクレ・ブルー」は 2 月 15 日 (土) より販売

箱サイズ：11cm×11cm



リボン・シュクレ (Ruban Sucré)



リボン・シュクレ・ブルー (Ruban Sucré Bleu)

〈ボンボンショコラ内訳〉

カラクレ/ショートケーキ/パッションムース&アプリコット/パート・ド・フレуй (フランボワーズ)

ギフトボックスのような見た目が特別感を感じさせるギフトにもぴったりの逸品。中には新作ボンボンショコラを含む 3 種とフルーティーなパート・ド・フリュイがまるで宝石のように入っています。外側のカプセルはホワイトチョコレートでできており、ホットチョコレートにしてもお楽しみいただけます。

【ボンボンショコラ】

〈新作〉季節限定ボンボンショコラ「デザートセレクション」(4 個入り/6 個入り)

1,800 円 (4 個入り) / 2,600 円 (6 個入り)

〈ボンボンショコラ内訳 (4 個入り) 〉

ショートケーキ/ラベンダー香るオペラ/タルトフィグ/パッションムース&アプリコット

〈ボンボンショコラ内訳 (6 個入り) 〉

ショートケーキ/ラベンダー香るオペラ/抹茶のモワールショコラ/タルトフィグ/パッションムース&アプリコット/ローズショコラ



それぞれに花や果実を取り入れた、まさに食後のデザートにぴったりのデザートショコラ。いちごのコンフィチュールとホワイトチョコのガナッシュが入った「ショートケーキ」や、アプリコットのゼリーが入った「パッションフルーツムース&アプリコット」など一粒一粒をケーキに見立てています。6 個入りは新作のボンボンショコラ 6 種全てをお楽しみいただけます。

〈新作〉季節限定ボンボンショコラ「デザートセレクション」【ノンアルコール】(4 個入り/6 個入り)

1,800 円 (4 個入り) / 2,600 円 (6 個入り)

〈ボンボンショコラ内訳 (4 個入り) 〉

ショートケーキ/抹茶のモワールショコラ/パッションムース&アプリコット/ローズショコラ

〈ボンボンショコラ内訳 (6 個入り) 〉

ショートケーキ/抹茶のモワールショコラ/パッションムース&アプリコット/ローズショコラ/カラクレ/セーブル



一粒一粒をケーキに見立て、それぞれに花や果実を取り入れた、まさに食後のデザートにぴったりのデザートショコラ。いちごのコンフィチュールとホワイトチョコのガナッシュが入った「ショートケーキ」や、ほろ苦い抹茶と爽やかな柚子がきいた「抹茶のモワールショコラ」など、ノンアルコールのボンボンショコラのみをセレクト。

【生菓子】

大人のためのビターショコラロール

2,300 円

シェフパティシエがオリジナルブレンドした 82%のハイカカオチョコレートを使用したビターショコラロールケーキ。ビターガナッシュとビターチョコレートクリームとのバランスにこだわりました。たっぷりのラム酒を使用したビターガナッシュの中には、ミネラル豊富なグランドの粗塩をアクセントに使用し、程よい塩味がチョコレートの香りと甘さをより引き立てます。また、ロールのスポンジ部分には、まろやかな味わいのフランス産コンヤックを噴霧し、ずっしりと高級感のある大人向けのロールケーキに仕上げました。



テリーヌ・ド・ショコラ

1,880 円

ペルー産のハイカカオチョコレートをふんだんに使用し、卵・砂糖・バター・米粉を加えてしっかりと焼き上げました。一口食べると、濃厚なハイカカオの味わいが口いっぱいに広がり、贅沢な口溶けが残ります。お家でのティータイムはもちろん、お酒と一緒に召し上がりいただくのもおすすめ。シェフパティシエ・穂山敏信が手掛ける逸品です。



※価格は全て税込価格です。

【販売概要】

販売期間：2025年1月14日（火）から3月16日（日）まで

予約期間：2024年12月26日（木）から3月11日（火）まで

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>、オンラインショップ

詳細：<https://www.keioplaza.co.jp/event/valentine-white-day/>

■ 早期予約特典について

オンラインショップ LINE おともだち早割キャンペーン

京王プラザホテルオンラインショップ公式 LINE アカウントのご登録者様限定で、1月末までの予約で利用できる早割 10%OFF クーポンをプレゼントします。

・京王プラザホテルオンラインショップ公式 LINE アカウント：<https://lin.ee/0HwDvzJ>

※一部対象外商品あり

■ 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/>

