

2018 年 8 月

毎年人気の芋や栗のほか、今年は「柿」「なし」「ぶどう」もスイーツになって登場！

サンシャインシティプリンスホテル

「いも・くり・かき・なし・ぶどう 秋のスイーツフェア」開催

～秋フェス パレコレ(Chef's Palette Collection) 2018～

【期 間】9 月 1 日(土)～11 月 30 日(金)

★Season1: 9 月 1 日(土)～10 月 15 日(月) ★Season2: 10 月 16 日(火)～11 月 30 日(金)

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋 3-1-5 総支配人:奥村 剛)では、9 月 1 日(土)から 11 月 30 日(金)までカフェ&ダイニング Chef's Palette において、これから迎える食欲の秋を楽しんでいただく、「いも・くり・かき・なし・ぶどう 秋のスイーツフェア」～秋フェス パレコレ 2018～を開催いたします。期間中は旬の食材を使ったスイーツやオリジナルドリンクを種類豊富にご用意しシェフズパレットならではの秋感を演出いたします。

昨年までの「いも」と「栗」を使ったスイーツフェアからさらにバージョンアップし、今年は「柿」「なし」「ぶどう」が食材の種類として加わり、アイスクックなどのデモンストレーションスイーツや期間限定スイーツと合わせて約 20 種類をご用意いたします。期間も Season1・2 に分けて開催し、それぞれ違う内容をご用意するため、期間中スイーツだけで約 40 種類をお楽しみいただけるほか、お食事にも秋を感じていただけるメニューをご用意させていただきます。

また今年より、なしやぶどう、いも、栗を使った 4 種類の「オリジナルドリンク」も新商品として販売いたします。

【Season1】で提供するスイーツと食事メニュー(一部)



9 月 1 日からの Season1 で提供される、スイーツ

モンブラン風
ベイクドマロンチーズケーキ

洋梨とキャラメルのケーキ



ぶどうのヴェリーヌ・柿のティラミス



「スイーツ&ディナーbuffet」オードブル

「スイーツ&ディナーbuffet」
デモンストレーションパスタ

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略

TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「いも・くり・かき・なし・ぶどう 秋のスイーツフェア」 ～秋フェス パレコレ 2018～ 概要

●「スイーツbuffet」&「スイーツ&ディナーbuffet」

いも・栗を使った、「マロンのショートケーキ」や「さつまいもモンブランショートケーキ」(ともに Season1、2 共通)をはじめ、今年から新たに、柿・なし・ぶどうを使った、「洋梨とキャラメルケーキ」や「柿のティラミス」(ともに Season1)、「ブドウのムース」や「柿のレアチーズケーキ」(ともに Season2)などの新スイーツメニューが登場。

秋の味覚を彩りの鮮やかさと合わせて楽しんでいただけるスイーツフェアになっております。
また夕方からの「スイーツ&ディナーbuffet」でのオードブルなどのお食事の一部メニューにも、いも・栗を使ったメニューをご用意いたします。スイーツにお食事に目一杯、秋をお楽しみください。



さつまいもモンブランショートケーキ(左)
マロンのショートケーキ(右)・

【Season2】で提供するスイーツと食事メニュー(一部)



柿のレアチーズケーキ



ぶどうのムース



「スイーツ&ディナーbuffet」
デモンストレーションパスタ



「スイーツ&ディナーbuffet」オードブル

【時間/料金】

	スイーツbuffet	スイーツ&ディナーbuffet
営業時間	【平日】 3:00P.M.～5:00P.M. 【土休日】 12:00NOON～2:00P.M./3:00P.M.～5:00P.M.	【全日】 6:00P.M.～9:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)
料金	おとな(中学生以上): ¥3,000 こども(小学3年生以上): ¥1,400 (小学1・2年生): ¥800	おとな(中学生以上): ¥3,700 こども(小学3年生以上): ¥1,500 (小学1・2年生): ¥900

●「秋フェス パレコレ 2018」期間中販売する、秋感満載の新作オリジナルドリンク…各¥ 850

今年から「いも・くり・なし・ぶどう」を使った、オリジナルドリンク(HOT、ICE を 2 種類ずつ)を 4 種類販売いたします。スイーツメニューと一緒に楽しみください。

- ◆ICE DRINK…なしを使った「ペア・ジンジャー」、ぶどうを使った「ヴァン・ドウ・レザン」
- ◆HOT DRINK…いもを使った「スイートポテトのロイヤルミルクティ」
栗を使った「マロン・プレス」



※「スイーツbuffet」「スイーツ&ディナーbuffet」の Season1、2 とも営業時間・料金は共通となります。

また、料金には消費税が含まれております。

※オリジナルドリンクは、「スイーツbuffet」「スイーツ&ディナーbuffet」のフリードリンクには含まれておりません。

また、料金には消費税・サービス料が含まれております。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※満席時にはご利用いただけない場合がございます、buffetは事前にご予約ください。 ※写真はすべてイメージです。

《お客さまからのご予約・お問合せ》

TEL:03-5954-2254 (カフェ&ダイニング Chef's Palette 直通) または

<http://www.princehotels.co.jp/sunshine/restaurant/palette/>