

สาวกเงือกน้อยเตรียมกรี๊ด! Keio Plaza Hotel Tokyo จัดเทศกาลบุฟเฟต์ขนมหวานฉลองครบรอบ 180 ปี “The Little Mermaid” ผลงานชิ้นเอกของ ฮันส์ คริสเตียน แอนเดอร์เซน



โตเกียว–(บิสิเนส ไวร์)–9 พ.ค. 2016

Keio Plaza Hotel Tokyo (KPH) โรงแรมระดับนานาชาติที่มีชื่อเสียงที่สุดแห่งหนึ่งของญี่ปุ่น ซึ่งตั้งอยู่ในย่านชินจูกุ กรุงโตเกียว เตรียมจัดเทศกาลบุฟเฟต์ขนมหวาน “Little Mermaid Dessert Buffet” ที่ห้องอาหาร All Day Dining Jurin ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 30 กันยายน 2016 เพื่อฉลองครบรอบ 180 ปีของเทพนิยาย “The Little Mermaid” จากปลายปากกาของฮันส์ คริสเตียน แอนเดอร์เซน นักประพันธ์ชาวเดนมาร์ก โดยขนมหวานสุดพิเศษจะถูกรังสรรค์ขึ้นจากฝีมือของเชฟขนมหวานมากความสามารถ ในธีม “The Little Mermaid” ที่มีทั้งกลิ่นอายของประเทศเดนมาร์ก ห้องทะเล และสัตว์ทะเลนานาชนิด

รับชมข่าวประชาสัมพันธ์ในรูปแบบ Smart News Release ซึ่งประกอบด้วยสื่อมัลติมีเดียและข่าวฉบับเต็มได้ที่:
<http://www.businesswire.com/news/home/20160509005467/en/>

<http://mms.businesswire.com/media/20160509005467/en/523553/4/mermaid.jpg>

Keio Plaza Hotel Tokyo เตรียมจัดเทศกาลบุฟเฟต์ขนมหวาน “Little Mermaid Dessert Buffet” นำเสนอขนมหวานสุดน่ารักในธีมห้องทะเล สัตว์ทะเล และฤดูร้อน (ภาพ: บิสิเนส ไวร์)

ก่อนหน้านี้ ทางโรงแรมเคยจัดเทศกาลบุฟเฟต์ขนมหวานในธีม “Alice’s Adventures in Wonderland” ช่วงเดือนพฤศจิกายน 2015 ถึงเดือนมกราคม 2016 ซึ่งลูกค้าผู้หญิงให้ความสนใจอย่างล้นหลาม และในครั้งนี้ เชฟขนมหวานของโรงแรมจะแสดงฝีมือกันอีกครั้ง ด้วยการรังสรรค์ขนมหวานเลิศรสที่จัดเรียงบนเคาน์เตอร์ยาว 15 เมตรและแบ่งเป็น 5 โซน ลูกค้าสามารถเพลิดเพลินไปกับขนมหวานอันหลากหลายได้ทุกวันตลอดเทศกาล ตั้งแต่เวลา 15.00-17.30 น. โดยมีทั้งทาร์ตที่ตกแต่งเป็น “ปูเสฉวน” สุดน่ารัก เค้กโรลที่ตกแต่งเป็น “ปลาไหลมอเรย์” รวมถึงขนมหวานอื่นๆที่ตกแต่งในธีมห้องทะเล สัตว์ทะเล และฤดูร้อน โดยใช้ครีมบลูเบอร์รี่ เยลลี่รสมินท์ และวัตถุดิบอื่นๆที่มีเอกลักษณ์อันโดดเด่น

ทางโรงแรมจะเปลี่ยนวัตถุประสงค์หลักในการทำขนมทุกๆเดือนตลอดเทศกาล เพื่อให้ลูกค้าขาประจำได้ลิ้มลองรสชาติที่ไม่จำเจ โดยเราจะใช้บลูเบอร์รี่ในเดือนมิถุนายน พีชในเดือนกรกฎาคม มะม่วงในเดือนสิงหาคม และปิดท้ายด้วยองุ่นในเดือนกันยายน สำหรับเดือนมิถุนายนซึ่งเป็นเดือนแรกของการจัดเทศกาล ทางโรงแรมเลือกใช้ “บลูเบอร์รี่” สัญลักษณ์ของการเริ่มต้นฤดูร้อนเป็นตัวชูโรง โดยขนมหวานที่ภูมิใจนำเสนอคือ “ชิฟฟอนเค้กบลูเบอร์รี่” และ “ทาร์ตบลูเบอร์รี่”

เทศกาลบุฟเฟต์ขนมหวาน “Little Mermaid Dessert Buffet”

สถานที่: ห้องอาหาร All Day Dining “Jurin”

เวลา: 15.00-17.30 น. (รับออเดอร์ถึงเวลา 17.00 น.)

ราคา: 3,800 เยนสำหรับผู้ใหญ่ และ 2,600 เยนสำหรับเด็ก (อายุ 4-12 ปี)

เกี่ยวกับโรงแรม Keio Plaza Hotel

Keio Plaza Hotel (KPH) (<http://www.keioplaza.com>) เป็นหนึ่งในโรงแรมนานาชาติชั้นนำของญี่ปุ่น ตั้งอยู่ในย่านชินจูกุ ใจกลางกรุงโตเกียว โรงแรมของเรามีร้านอาหารและบาร์กว่า 20 แห่งไว้คอยต้อนรับแขกหลากหลายกลุ่มจากทั้งในประเทศและต่างประเทศที่มาเยือนโรงแรม พร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก บริการชั้นเยี่ยม และการต้อนรับอันอบอุ่น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ กรุณาเยี่ยมชมเว็บไซต์หรือติดตามเราทางยูทูป เฟซบุ๊ก และอินสตาแกรม

รับชมข่าวต้นฉบับได้ที่ businesswire.com:

<http://www.businesswire.com/news/home/20160509005467/en/>

ติดต่อ:

Keio Plaza Hotel Tokyo

Sunaho Nakatani, +81-3-5322-8113

Public Relations Manager

s-nakatani@keioplaza.co.jp