

2019年9月26日

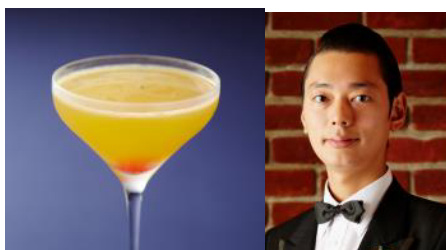
京王プラザホテル ニュースリリース

若手スタッフが提案する今月のオリジナル作品 10月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ・ スマイルアンバサダー

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本 護）では、若手バーテンダー・ブーランジェ、パティシエがそれぞれ月替わりの限定カクテル、ブレッド、ケーキを販売しております。各担当のオリジナリティあふれる作品をお楽しみください。また「笑顔日本一のホテル」を目指すため任命された「スマイルアンバサダー」を毎月1名紹介いたします

10月 マンスリーカクテル （2019年のテーマ：「歴史上の人物」） 「コロンブス」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 高橋 雄三
2階/アートラウンジ<デュエット>

新大陸発見の地で生まれたウイスキーを
フルーツの甘さとミントで飲みやすく爽やかに

★ Recipe	
バーボン	20ml
アリーゼゴールドパッション	20ml
オレンジジュース	20ml
MONINパッションフルーツシロップ	1tsp
ミント	4枚
レッドチェリー	1個

★作り方
レッドチェリー以外をシェークし
グラスに注ぐ。最後にレッドチェリーを沈める。

10月 マンスリーケーキ 「タルト・マスカル・ルージュ」

1個 648円 ※税金込

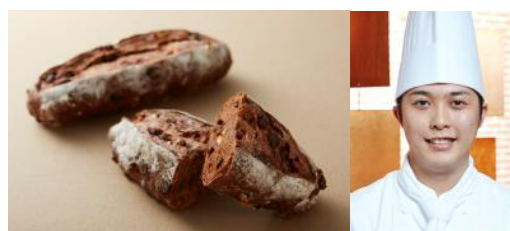


担当：パティシエ 増田 貴亘
2階/フードブティック<ポピンズ>

フルーツの酸味をマスカルポーネとチョコレートで
引き立て秋らしいゆずの香りが広がるタルト

10月 マンスリーブレッド 「noix de chocolat」

1個 250円 ※税金込



担当：ブーランジェ 松原 一雅
2階/フードブティック<ポピンズ>

ナッツとチョコチップの食感が楽しい
ココア生地にオレンジピールを巻き込んで
アクセントに

今月のプラザスマイル アンバサダー



宴会料飲セールス部

関根 健太郎

「自らが楽しみ、お客様を笑顔にする

サービスを見極める」

宴会場やレストランを利用される法人のお客様へのご提案をしている関根。お客様のご希望を実現するためにはどうすればよいのか。その答えの一つは「笑顔」だと彼は考えます。自らが提案を楽しむことで生まれる笑顔は彼にとって最大の喜びであるお客様の笑顔につながるのです。

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479