

2019年12月20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**  
**1月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ**

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。

## 1月 マンスリーカクテル

(2020年のテーマ「日本のお酒～Discover×Rediscover～」)

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 石橋 憲崇

3階/&lt;カクテル&amp;ティーラウンジ&gt;

雪降り積もる銀色の冬景色に映える赤い頬  
 冬らしいゆずの香りが爽やかなカクテル

## ★Recipe

クラフトジン	30ml
ジンジャーシロップ	10ml
柚子シロップ	10ml
レモンジュース	10ml
ローズシロップ	1tsp
デコレーション	パウダーシュガー・ローズマリー

★作り方：ローズシロップを注ぎ、クラッシュアイスを入れ、それ以外の材料をシェークグラスに注ぐ。

## 1月 マンスリーブレッド

「餅澁餡（もちこしあん）」250円 ※税金込



担当：ブーランジェ 露崎 孝将

2階/フードブティック&lt;ポピンズ&gt;

柔らかくしっとりした生地の上に上品な  
 甘さの餡となめらかな餅を入れて  
 香ばしく焼き上げた和風ブレッド

## 1月 マンスリーケーキ

「Agrumes（アグリユーム）」594円 ※サービス料・税金込



担当：パティシエ 米内 ゆきこ

2階/フードブティック&lt;ポピンズ&gt;

ベリー風味のチョコレートガナッシュを  
 タルトの中にオレンジのシブーストを  
 のせて2種類の食感を楽しんで

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

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