

2020年1月29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 2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。

2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 中根 庸介
2階/メインバー<ブリアン>

春の芽生えの力強さを感じる梅の甘みに
すだちの酸味とUMAMIを添えて
日本らしく

★Recipe

梅酒	50ml
ジャパニーズクラフトウォッカ 白	5ml
和つなぎ すだち	5ml
旨味ビター	1dash
デコレーション	花穂

★作り方：全ての材料をステアし、グラスに注ぐ。デコレーションを飾る。

2月 マンスリーブレッド

「Pain Aux Figs (パン・オ・フィグ)」320 円 ※税金込



担当：ブーランジェ 中島 一之
2階/フードブティック<ポピンズ>

いちじくとくるみを練り込んだ生地を
じっくり低温発酵
くるみと小麦粉の香りが豊かな
しっとりとした食感に

2月 マンスリーケーキ

「Miserable (ミゼラブル)」583 円 ※税金込



担当：パティシエ 田口 裕貴
2階/フードブティック<ポピンズ>

アーモンド風味の生地に
バタークリームと塩キャラメルをサンド
柚子と塩がアクセントに

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