

2017年4月24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
5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、パン、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。

5月 マンスリーカクテル
（2017年のテーマ：「童話」）『一寸法師』

1,200円※サービス料・税金込



2階/メインバー〈ブリアン〉

バーテンダー 佐藤 和良

ピーチと梅のやわらかい余韻が残るなか
スッキリとした白ワインが瑞々しい味わいを演出

白ワイン 40ml
ルジェピーチ 15ml
梅酒 5ml
ティオペペ 1tsp

上記の材料をすべてステアレグラスに注ぐ。
パイナップルリーフをレッドチェリーに刺し
グラスの縁に飾る。

5月 マンスリーケーキ
「オルドンヌ」

1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 日下部 克哉

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ホワイトチョコレートのクリームに爽やかなライム
さっぱりとしたフルーツの甘みが初夏を彩る

5月 マンスリーブレッド
「ゾンネンブロード」

1個 648円（税金込）

ハーフ（1/2） 324円（税金込）



担当：ブーランジェ 木下 伸二

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

口いっぱい広がるライ麦の酸味とひまわりの
種の甘み、しっとりモチモチとした食感を楽しんで

今月のプラザスマイル アンバサダー



宴会料飲セールス セールスマネジャー

三木 大輔

みんなの心を明るく照らす
快活で晴れやかな笑顔

宴会場やレストランをご利用いただくお客様の様々な
ご要望にお応えするため、日々尽力している三木。彼の笑顔の
秘訣は、どんなときも楽しく仕事をする事。
「あの人がいれば場が明るい」と思われる人を目指し
今日も元気な笑顔で過ごしています。

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 斎藤 潤子・大塚 智生・石川 綾子・佐藤 亜紀
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

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

<http://www.keioplaza.co.jp>