

2017年6月14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
 7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。

 7月 マンスリーカクテル
 (2017年のテーマ：「童話」)
 『クイーン オブ ハート』

1,200 円 ※ サービス料・税金込


 3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉
 バーテンダー 加藤 由紀

 ポートワイン 20ml
 ティーリキュール 10ml
 クランベリードリンク 30ml
 ポワールシロップ 1tsp

 上記の材料をすべてステアシカクテルグラスに注ぐ。
 その後、金箔を塗したベルローズを飾る。

 7月 マンスリーケーキ
 タルト オ ミルティエ
 『Tarte aux myrtilles』

1 個 540 円 (税金込)


 担当：パティシエ 高橋 直之
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

 バターの風味豊かなパイ生地に
 ブルーベリーの爽やかな甘みを楽しむ

 7月 マンスリーブレッド
 『マンゴーと紅茶のスコーン』

1 個 180 円 (税金込)


 担当：ブーランジェ 戸来 善久
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

 マンゴーと紅茶の華やかな風味が口に広がる
 ふっくら柔らかく焼き上がったスコーン

今月のプラザスマイル アンバサダー



フレンチ&イタリアン 〈デュオ フルシェット〉

店長 高松 紘子

 お客様のご要望を引き出す
 イキイキと明るい面差し

 目を合わせ、にこりと笑いかけること。
 どんな小さなことでもお声がけいただける笑顔でいること。
 レストランでのひと時をお客様にご満足いただくため
 高松が何よりも大切にしているのが「笑顔」です。
 最上の料理とともに、笑顔の溢れるサービスを日々届けています。

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>