

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**  
**「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

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

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