

2017年8月23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
9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。

9月 マンスリーカクテル
(2017年のテーマ：「童話」)
「Beast」

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 宇田 結衣
愛情深さを感じるブランデーベース
優しいアプリコットの香りで飲みやすく

★ Recipe
ブランデー 20ml
アプリコットブランデー 20ml
クランベリードリンク 20ml
ローズシロップ 1tsp

上記の材料をすべてステアし、カクテルグラスに注ぐ。
最後にベルローズを飾る。

9月 マンスリーケーキ

パフューム シェクル
「Perfume Sucre～甘い香り～」
1個 583円（税金込）



担当：パティシエ 千葉 千恵子
2階/フードブティック＜ポピンズ＞

アーモンドとチョコレートの濃厚な味わい
アクセントのフランボワーズで華やかさを

9月 マンスリーブレッド
「フィグ・エ・フロマージュ」

1個 220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＞

イチジクとクリームチーズの微かな酸味がマッチ
生地にはオレンジピールもたっぷり

今月のプラザスマイル アンバサダー



京王プラザホテル多摩 オフィス管理担当
木川 直子

ホテルスタッフを支える縁の下の力持ち

お客様が過ごしやすいホテルであるためには
スタッフ一人ひとりが快適に働けることも大切
です。事務手続き全般から制服の修繕まで働き
やすい環境づくりのためとあらば、木川は苦勞を
惜しみません。社内の明るい声を聞けば自然と
スマイルがこぼれます。

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・小田 力・石川 綾子
〒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>