

2017年11月22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
12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。

12月 マンスリーカクテル
(2017年のテーマ：「童話」)
「桃太郎」

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 小泉 剛
桃と桜の優しい甘さに焼酎の切れ味
心地よい和の香りに酔いしれる

★ Recipe
焼酎(麦) 20ml
ピーチリキュール 20ml
桜リキュール 10ml
フレッシュレモンジュース 10ml

材料をすべてシェイクしカクテルグラスに注ぐ。
レッドチェリーを沈める。

12月 マンスリーケーキ
「Lumière(ルミエール)」

1個 594円 ※税金込



担当：パティシエ 本多 浩二
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

キャラメル、チョコ、バナナ
濃厚な三層ムースのとろけるハーモニー

12月 マンスリーブレッド
「豆乳のレトロバゲット」

1個 410円 ※税金込



担当：ブーランジェ 清田 浩司
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

豆乳のみ使用したマイルドな生地
クランベリーとレモンピールをアクセントに

今月のプラザスマイル アンバサダー



中国料理 〈南園〉

及川 千嘉

笑顔の発信源となる
雰囲気づくりを目指して

日々お客様からいただく「ありがとう」の聲が一番の元気の源になるという及川。お祝いの席も多い〈南園〉では、大切な方へのサプライズなどご相談いただくことも。ご要望に応えられるようお客様との対話を大切にしています。

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・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>