

2018年2月21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
3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。

3月 マンスリーカクテル
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「ひな祭り」

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 横山 博

 透き通るような美しい色みと
 フルーティで柔らかな口当たり

★ Recipe
 ビーチリキュール 20ml
 ズブロッカ 10ml
 グリーンアップリキュール 10ml
 フレッシュグレープフルーツジュース 20ml
 グレナデンシロップ 1tsp

上記の材料をすべてシェイクし
 カクテルグラスに注ぐ。
 グリーンチェリーをグラスに沈める。

3月 マンスリーケーキ
「エキノクス（春分）」

1個 550円 ※税金込


 担当：パティシエ 水島 宏之
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

 爽やかなレモン風味のレアチーズ
 フランボワーズの甘さがほどよく絡む

3月 マンスリーブレッド
「ハーブロール」

1個 172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〉

 清々しい大葉の風味と
 たっぷり染み込んだバターがマッチ

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 客室サービス
 石橋 喜人

いつも綺麗な客室と笑顔でお迎えます

お客様に快適にお過ごしいただけるよう
 客室の清掃チェックや備品の管理を
 徹底する石橋。テレビのつけ方、エアコン
 の操作方法にいたるまでお客様の疑問点
 をすぐさま解決することができるよう
 スタッフへの細やかな指導も
 心がけています。

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・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

www.keioplaza.co.jp