

2018年4月18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  
 5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。

**5月 マンスリーカクテル**  
 (2018年のテーマ：「日本の祭り」)  
 「Japanese Green」  
 1,200円 ※サービス料・税金込


2階/メインバー<ブリアン>  
 バーテンダー 村上 柊斗

透き通るグリーンが涼感を誘う  
 梅の甘みと日本酒のすっきりとした味わい

## ★ Recipe

梅酒	40ml
日本酒	10ml
フレッシュレモンジュース	5ml
シュガーシロップ	5ml
ブルーキュラソー	1tsp

材料をすべてシェークしカクテルグラスに注ぐ。  
 その後、葉の型抜きでくりぬいたライムピールを  
 グラスの縁に飾る。

**5月 マンスリーケーキ**  
 「Douce(ドゥース)」  
 1個 540円 ※税金込


担当：パティシエ 望月 希  
 2階/フードブティック<ポピンズ>

なめらかなレアチーズの口どけと  
 爽やかなオレンジの香りが初夏を届ける

**5月 マンスリーブレッド**  
 「バジルトマトチーズ」  
 1個 230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>

芳醇なレトロバゲットはホテル伝統の味  
 トマト・チーズをあわせて食べ応えも◎

## 今月のプラザスマイル アンバサダー



ウエディングコーディネーター

佐々木 俊之

## 笑いあい、深まる絆を大切に

結婚式までの打ち合わせや手配を担当する  
 佐々木。「お客様の人生最高の日をつくりたい」と想いをもってひと組ひと組サポート  
 しています。  
 自らが笑顔でいることはもちろん、打ち合わせを重ねていくにつれ、お客様ご自身にも笑顔になっていただけることがやりがいにつながっています。

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](http://www.keioplaza.co.jp)