

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