NEWS RELEASE



2018年10月24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 1 1 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、ブレッド、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

11 月 マンスリーカクテル (2018 年のテーマ:「日本の祭り」) 「ホットなジンジャー(神社)」

1,200円 ※サービス料・税金込



担当:バーテンダー 中根 庸介 2階/メインバー<ブリアン>

日本酒とゆずをあわせてフルーティに 肌寒い季節に身体温まる一杯

★ Recipe

A nectipe 日本酒 刻みピールのまるごとゆず ジンジャーシロップ すだち 130ml 40ml 10ml 1/4カット

すだち以外の材料を温め、ポットに注ぐ。 すだちをスレートに添え、お好みで絞る。

11月 マンスリーケーキ 「caramel vanille (キャラメル ヴァニーユ)」 1個 540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>

キャラメル、バニラの甘さに岩塩がアクセントコーヒーにもよく合う濃厚な口あたり

11月 マンスリーブレッド 「NORI」

1個 259 円 ※税金込





担当:ブーランジェ 下妻 隆一 2階/フードブティック<ポピンズ>

香ばしい醤油とのりの風味がたまらない 磯辺焼き風パン

今月のプラザスマイル アンバサダー



宴会サービス 武井 真理子

お客様とスタッフ、みんなを想う笑顔

宴会におけるあらゆるサービスに携わる 武井。お客様の年代や目的にあわせた おもてなしを考える上でも、笑顔は 欠かせないものです。どうのような場面に おいても臨機応変にご要望を汲み取ることを 意識しながら、今日も宴会場に笑顔を 咲かせます。

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・小田 力・ 齊藤 直子・ 熱田 有紀 〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479