NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０１９年２月２０日

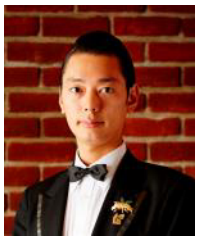
京王プラザホテル　ニュースリリース

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、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

３月 マンスリーカクテル
（2019 年のテーマ：「歴史上の人物」）
「紫式部」

1,200 円　※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 高橋　雄三
2階/メインバー＜ブリアン＞

巨峰の甘み漂う上品な味わいのカクテル
紫蘇と金箔が和のアクセント

★ Recipe

ウォッカ	20ml
巨峰紫	20ml
フレッシュグレープフルーツジュース	20ml
フレッシュライムジュース	1tsp
紫蘇（香りづけ）	1枚

★作り方
上記の材料をシェークしカクテルグラスに注ぐ。
最後に金箔を振り掛ける。

３月 マンスリーケーキ
「Fleurir(フルリール)」

1 個 486 円　※税金込

担当：パティシエ 志村　奈美
2 階/フードブティック＜ポピンズ＞

ヨーグルトと苺の爽やかな酸味が広がる
なめらかな口溶けのムースケーキ

３月 マンスリーブレッド
「三食ミニ食パン」

1 個 300 円　※税金込

担当：ブーランジェ 戸来　喜久
2 階/フードブティック＜ポピンズ＞

黒糖の優しい甘みと抹茶の苦味
十勝産小麦の豊かな香りが楽しめる三色パン

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　料飲宴会予約
宮良　朱里

声も顔も。全身で笑顔を咲かせて。

レストランや宴会の予約受付を行う宮良。電話応対では“笑声”を、接客時には“笑顔”を。お客様の気持ちを汲み取りながら少しでも理想に近づけられるよう柔軟な対応を心がけています。お客様と一緒に作り上げたご宴席で「ありがとう！」と弾ける笑顔でお礼を言っていただけることが、何よりも宮良の楽しみとなっています。

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 ・小田 力 ・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